



AZIENDA

Accademia Olearia srl

Anno fondazione: 2000

N° soci:

Titolare/i: Giuseppe Folis

Fondatore: Giuseppe Folis

Loc. Ungias Galantè lotto E1 zona d2

07041 Alghero

Frazione:

Località:

Prov: SS

Regione: Sardegna

Naz: Italia

Tel: +39 079 980394

Fax: +39 079 970954

Cell: +39 348 2833257

a.fois@accademiaolearia.com

www.accademiaolearia.com



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☒ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

200

Oliveto di proprietà (ha):

25

Numero totale piante di olivo

25000

Oliveto in affitto (ha):

175



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☒ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☒ globo
☒ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

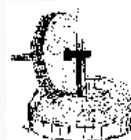
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☒ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Bosana, Semidana, Tonda, Carolea



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☒ Meccanica
☐ Bacchiatura
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

609000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

10400

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

17



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

FRUTTATO TENUTE FOIS GIUSEPPE

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Bosana 100



AZIENDA

Agr. Bio Quattrococchi Americo

Anno fondazione: 1888 N° soci:

Titolare/i: Quattrococchi Americo

Fondatore: Rolletta Angelo Maria

Via Mole S. Maria 8

03011 Alatri

Frazione:

Località:

Prov: FR

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: +39 077 5435392 Fax: +39 077 543539

Cell: +39 339 3289548

info@olioquattrococchi.it

www.olioquattrococchi.it



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano**

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OLIO QUATTROCIOCCHI

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Itrana 80
Moraiolo 20

Produzione
aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☐ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha): 112

Oliveto di proprietà (ha): 52

Numero totale piante di olivo 35000

Oliveto in affitto (ha): 60



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

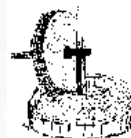
- | | | |
|------------------------------------|--|--|
| ☐ Promiscuo | ☐ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|--|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|--|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Itrana, Moraiolo, Leccino



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|---|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

700000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

105000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|---|---|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00	1 litro:	5 litri:
0,500 litri:	12,00	2 litri:	
0,750 litri:		3 litri:	

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Agr. Bio Quattrococchi Americo

Anno fondazione: 1888 N° soci:

Titolare/i: Quattrococchi Americo

Fondatore: Rolletta Angelo Maria

Via Mole S. Maria 8

03011 Alatri

Frazione:

Località:

Prov: FR

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: +39 077 5435392 Fax: +39 077 543539

Cell: +39 339 3289548

info@olioquattrococchi.it

www.olioquattrococchi.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☐ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha): 112

Oliveto di proprietà (ha): 52

Numero totale piante di olivo: 35000

Oliveto in affitto (ha): 60



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

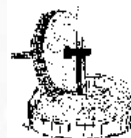
- | | | |
|------------------------------------|--|--|
| ☐ Promiscuo | ☐ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|--|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|--|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Itrana, Moraiolo, Leccino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MORAILO

Quantità prodotta (Kg): 5000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Moraiolo 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|---|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 700000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 105000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|---|---|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00	1 litro:	5 litri:
0,500 litri:	12,00	2 litri:	
0,750 litri:		3 litri:	

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Agr. Bio Quattrococchi Americo

Anno fondazione: 1888 N° soci:

Titolare/i: Quattrococchi Americo

Fondatore: Rolletta Angelo Maria

Via Mole S. Maria 8

03011 Alatri

Frazione:

Località:

Prov: FR

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: +39 077 5435392 Fax: +39 077 543539

Cell: +39 339 3289548

info@olioquattrococchi.it

www.olioquattrococchi.it



1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva da Agricoltura Biologica

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OLIVASTRO ETTICHETTA GIALLA

Quantità prodotta (Kg): 8000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Itrana 100

- | | | |
|------------------------------|--|---|
| Produzione aziendale: | ☐ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| | ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| | ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| | ☐ acquisto olive | |
| Ecosostenibilità: | ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| | ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| | ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha): 112 Oliveto di proprietà (ha): 52

Numero totale piante di olivo 35000 Oliveto in affitto (ha): 60

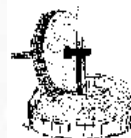


TERRITORIO

- | | | | |
|------------------------------|---|---|--|
| Terreno: | ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| | ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |
| Forma allevamento: | ☐ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio ☐ palmetta |
| | ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon |
| Tipo allevamento: | ☐ Promiscuo | ☐ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
| Coltivazione Oliveto: | ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☐ media collina |
| | ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Itrana, Moraiolo, Leccino



LAVORAZIONE

- | | | | |
|-------------------|--|------------------------------------|---|
| Raccolta | ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| | ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |
| Estrazione | ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| | ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 700000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 105000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|---|---|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 1 litro: 5 litri:

0,500 litri: 12,00 2 litri:

0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Agr. Bio Quattrococchi Americo

Anno fondazione: 1888 N° soci:

Titolare/i: Quattrococchi Americo

Fondatore: Rolletta Angelo Maria

Via Mole S. Maria 8

03011 Alatri

Frazione:

Località:

Prov: FR

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: +39 077 5435392 Fax: +39 077 543539

Cell: +39 339 3289548

info@olioquattrococchi.it

www.olioquattrococchi.it



Produzione
aziendale:

☐ piante di olivo di proprietà

☐ lavorazione conto terzi

☐ frantoio di proprietà

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olio

☐ acquisto olive

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ utilizzo di energie alternative

☐ rifiuti differenziati

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 112

Oliveto di proprietà (ha): 52

Numero totale piante di olivo 35000

Oliveto in affitto (ha): 60



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ ghiaioso

☐ roccioso

☐ sciolto/sabbioso

☐ limoso/argilloso

Forma allevamento:

☐ vaso

☐ monocono

☐ cespuglio

☐ palmetta

☐ globo

☐ siepe

☐ ipsilon

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☐ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ bassa collina

☐ media collina

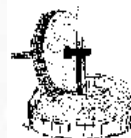
☐ alta collina

☐ pedemontana

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Itrana, Moraiolo, Leccino



LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

700000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

105000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15



COMMERCIALIZZAZIONE

☐ Vendita on line:

☐ Spaccio aziendale:

☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 12,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro

latta

Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Monovarietale**

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OLIVASTRO ETTICHETTA NERA

Quantità prodotta (Kg): 8000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Itrana 100



AZIENDA

Agraria Riva del Garda sc

Anno fondazione: 1926 N° soci: 350

Titolare/i: Giorgio Planchenstainer

Fondatore:

Via San Nazzaro 4
38066 Riva del Garda

Frazione:

Località:

Prov: TN

Regione: Trentino Alto Adige Naz: Italia

Tel: +390464552133 Fax: +390464560904

Cell:

info@agririva.it

www.agririva.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☒ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|---|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☒ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha): 250

Numero totale piante di olivo 80000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|--|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☒ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

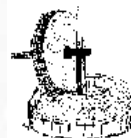
- | | | |
|------------------------------------|--|---|
| ☐ Promiscuo | ☐ Specializzato | ☒ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|--|---|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|--|---|---|
| ☐ alta pianura | ☒ bassa collina | ☒ media collina |
| ☒ alta collina | ☒ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|--|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☒ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|---|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☒ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

600000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

75000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|---|---|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri: 15,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
Monovarietale

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

46° PARALLELO MONOVARIETALE

Quantità prodotta (Kg): 2700

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Casaliva 100



AZIENDA

Agraria Riva del Garda sc

Anno fondazione: 1926 N° soci: 350

Titolare/i: Giorgio Planchenstainer

Fondatore:

Via San Nazzaro 4
38066 Riva del Garda

Frazione:

Località:

Prov: TN

Regione: Trentino Alto Adige Naz: Italia

Tel: +390464552133 Fax: +390464560904

Cell:

info@agririva.it

www.agririva.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☒ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|---|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☒ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha): 250

Numero totale piante di olivo 80000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|--|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☒ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

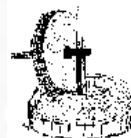
- | | | |
|------------------------------------|--|---|
| ☐ Promiscuo | ☐ Specializzato | ☒ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|--|---|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|--|---|---|
| ☐ alta pianura | ☒ bassa collina | ☒ media collina |
| ☒ alta collina | ☒ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|--|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☒ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|---|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☒ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

600000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

75000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|---|---|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	10,00	1 litro:	5 litri:
0,500 litri:	17,90	2 litri:	
0,750 litri:		3 litri:	

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ULIVA' GARDA-TRENTINO DOP

Quantità prodotta (Kg): 3000

Certificazioni:

GARDA TRENTINO DOP

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Casaliva 100



AZIENDA

Agraria Riva del Garda sc

Anno fondazione: 1926 N° soci: 350

Titolare/i: Giorgio Planchenstainer

Fondatore:

Via San Nazzaro 4
38066 Riva del Garda

Frazione:

Località:

Prov: TN

Regione: Trentino Alto Adige Naz: Italia

Tel: +390464552133 Fax: +390464560904

Cell:

info@agririva.it

www.agririva.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☒ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|---|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☒ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha): 250

Numero totale piante di olivo 80000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|--|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☒ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

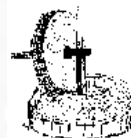
- | | | |
|------------------------------------|--|---|
| ☐ Promiscuo | ☐ Specializzato | ☒ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|--|---|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|--|---|---|
| ☐ alta pianura | ☒ bassa collina | ☒ media collina |
| ☒ alta collina | ☒ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|--|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☒ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|---|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☒ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

600000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

75000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|---|---|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	1 litro:	5 litri:	104,0
0,500 litri:	15,00	2 litri:	
0,750 litri:		3 litri:	68,00

Confezione: vetro
bag in box
pouch up 1,5L



1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva da
Agricoltura Biologica

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

46° PARALLELO BIOLOGICO

Quantità prodotta (Kg): 2300

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Casaliva 90

Frantoio 9

Leccino 1



AZIENDA

Agricola Adriatica Vivai

Anno fondazione: 1991

N° soci:

Titolare/i: Conserva & Franco

Fondatore: Conserva & Franco

Lecce di Speciale

72016 Fasano

Frazione: Speciale

Località:

Prov: Brindisi

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: 080/4810989

Fax: 080/4810989

Cell: 339/4101859

info@profumidicastro.it

www.profumidicastro.it



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 0

Oliveto di proprietà (ha): 40

Numero totale piante di olivo: 1500

Oliveto in affitto (ha): 5



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

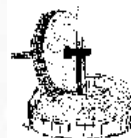
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☒ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

coratina, carolea, picholine, peranzana, leccino, frantoio, ogliarola salentina



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MONOCULTIVAR CAROLEA BIO

Quantità prodotta (Kg): 2500

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Carolea 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☒ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☒ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

400000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

60000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 8,00

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 11,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Agricola Adriatica Vivai

Anno fondazione: 1991

N° soci:

Titolare/i: Conserva & Franco

Fondatore: Conserva & Franco

Lecce di Speciale

72016 Fasano

Frazione: Speciale

Località:

Prov: Brindisi

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: 080/4810989

Fax: 080/4810989

Cell: 339/4101859

info@profumidicastro.it

www.profumidicastro.it



Produzione aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☒ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha): 0

Oliveto di proprietà (ha): 40

Numero totale piante di olivo: 1500

Oliveto in affitto (ha): 5



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

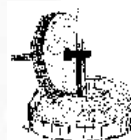
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|---|--|
| ☐ alta pianura | ☒ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

coratina, carolea, picholine, peranzana, leccino, frantoio, ogliarola salentina



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Brucatura a mano | ☒ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☒ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

400000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

60000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|---|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 8,00

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 11,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MONOCULTIVAR CORATINA BIO

Quantità prodotta (Kg): 15000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Coratina 100



AZIENDA

Agricola la pianurella s.s.

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Vicinale Pianurella snc

81043 Capua

Frazione: S. Angelo in Formis

Località:

Prov: CE

Regione: Campania

Naz: Italia

Tel: +39 082 3960507 Fax: +39 082 396050

Cell: +39 333 8855677

domenicocolella1@alice.it

www.lapianurella.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|---|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☒ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

7

Oliveto di proprietà (ha):

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|--|
| ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☒ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|---|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☒ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

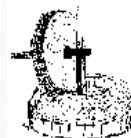
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|---|--|
| ☐ alta pianura | ☒ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Ascolana tenera, Leccino, Frantoio, Itrana, Sessana



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Brucatura a mano | ☒ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☒ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

47000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

5200

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|--|--|--|
| ☒ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|--|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 15,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

COLLI DEL TIFATA

Quantità prodotta (Kg): 1500

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Ascolana tenera 100



AZIENDA

Agricola Oronzo Rucco

Anno fondazione: 2011

N° soci:

Titolare/i: Oronzo Rucco

Fondatore: Oronzo Rucco

Piazza Lubelli 2

73020 Carpignano Sal.no

Frazione: Serrano

Località:

Prov: LE

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: +39 0832 308637 Fax: +39 0832 45857

Cell: +39 337 583396

info@oliorucco.it

www.oliorucco.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

Numero totale piante di olivo 1200

Oliveto in affitto (ha): 12



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☒ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

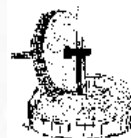
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☒ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Cellina di Nardò, Ogliarola Salentina



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OLIO RUCCO DOP

Quantità prodotta (Kg): 916

Certificazioni:

DOP TERRA D'OTRANTO

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Cellina di Nardò 70

Ogliarola 30

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

120061

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

916

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

7



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 5,50 1 litro: 5 litri: 60,00
0,500 litri: 9,00 2 litri:
0,750 litri: 12,00 3 litri: 36,00

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Agricola Piano

Anno fondazione: 1966

N° soci:

Titolare/i: Raffaele Piano

Fondatore: Umberto Piano

Via Stefano Canzio, 18

71011 Apricena

Frazione:

Località:

Prov: FG

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: +39 0882 643676 Fax: +39 0882 64367

Cell: +39 349 3950096

info@agricolapiano.com

www.agricolapiano.com



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☒ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

7,7

Oliveto di proprietà (ha):

1,7

Numero totale piante di olivo

210

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☒ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

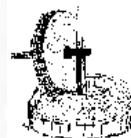
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☒ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Peranzana



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PERANZANA PIANO

Quantità prodotta (Kg): 504

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Peranzana 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☒ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

100%

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

2000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

9



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 9,00 1 litro: 5 litri: 96,50
0,500 litri: 14,50 2 litri:
0,750 litri: 19,00 3 litri: 62,00

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Agricor snc

Anno fondazione: 1991

N° soci:

Titolare/i: Corrias Antonio Angelo, Fodde Annunciata

Fondatore: Corrias Antonio Angelo

Via Mannu 3

Bonarcado

Frazione:

Località:

Prov: Oristano

Regione: Sardegna

Naz: Italia

Tel: 078356360

Fax: 078356360

Cell: 3398191052

agricorsnc@gmail.com

www.agricor.it



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☒ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☒ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 60

Oliveto di proprietà (ha): 20

Numero totale piante di olivo: 7000

Oliveto in affitto (ha): 40



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☒ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

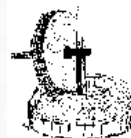
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☒ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☒ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Bosana, Tonda di Cagliari, Semidana



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Brucatura a macchina
☒ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

150000

Olive acquistate (kg):

200000

Produzione totale di olio (kg):

25000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 4,00 1 litro: 5 litri: 48,00
 0,500 litri: 7,00 2 litri:
 0,750 litri: 10,00 3 litri: 30,00

Confezione: vetro
 latta

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Santa Cristina

Quantità prodotta (Kg): 6000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Semidana 100



AZIENDA

Agrolaguna d.d.

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Agrokor

Fondatore:

Mate Vlašića 34

52440 Poreč

Frazione:

Località:

Prov: Poreč

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552453179

Fax: +38552451610

Cell: +385914420996

agrolaguna@agrolaguna.hr

www.olistria.hr



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

1000

Oliveto di proprietà (ha):

220

Numero totale piante di olivo

67000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☒ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☒ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

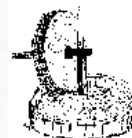
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ bassa collina
☒ alta collina
☐ pedemontana
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Ascolana, Pendolino, Picholine, Bjelica



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

950000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

115000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 8,00

1 litro:

5 litri:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Internazionale

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OL ISTRIA PICHOLINE

Quantità prodotta (Kg): 5000

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Picholine 100



AZIENDA

Agrolaguna d.d.

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Agrokor

Fondatore:

Mate Vlašića 34
52440 Poreč

Frazione:

Località:

Prov: Poreč

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552453179 Fax: +38552451610

Cell: +385914420996

agrolaguna@agrolaguna.hr

www.olistria.hr



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

1000

Oliveto di proprietà (ha):

220

Numero totale piante di olivo

67000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☒ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☒ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

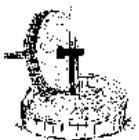
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☒ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Ascolana, Pendolino, Picholine, Bjelica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OL ISTRIA ASCOLANA

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Ascolana 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

950000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

115000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 8,00

1 litro:

5 litri:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Agrolaguna d.d.

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Agrokor

Fondatore:

Mate Vlašića 34

52440 Poreč

Frazione:

Località:

Prov: Poreč

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552453179

Fax: +38552451610

Cell: +385914420996

agrolaguna@agrolaguna.hr

www.olistria.hr



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

1000

Oliveto di proprietà (ha):

220

Numero totale piante di olivo

67000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☒ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☒ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

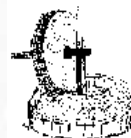
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☒ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Ascolana, Pendolino, Picholine, Bjelica



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

950000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

115000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 8,00

1 litro:

5 litri:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OL ISTRIA ISTARSKA BJELICA

Quantità prodotta (Kg): 5000

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Istarska Belica 100



AZIENDA

Agrolaguna d.d.

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Agrokor

Fondatore:

Mate Vlašića 34
52440 Poreč

Frazione:

Località:

Prov: Poreč

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552453179

Fax: +38552451610

Cell: +385914420996

agrolaguna@agrolaguna.hr

www.olistria.hr



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

1000

Oliveto di proprietà (ha):

220

Numero totale piante di olivo

67000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☒ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☒ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

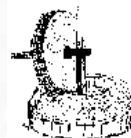
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☒ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Ascolana, Pendolino, Picholine, Bjelica



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

950000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

115000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 8,00

1 litro:

5 litri:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LECCINO

Quantità prodotta (Kg): 90000

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Leccino 100



AZIENDA

Agrolaguna d.d.

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Agrokor

Fondatore:

Mate Vlašića 34

52440 Poreč

Frazione:

Località:

Prov: Poreč

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552453179

Fax: +38552451610

Cell: +385914420996

agrolaguna@agrolaguna.hr

www.olistria.hr



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

1000

Oliveto di proprietà (ha):

220

Numero totale piante di olivo

67000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☒ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☒ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

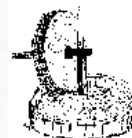
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☒ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Ascolana, Pendolino, Picholine, Bjelica



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

950000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

115000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 8,00

1 litro:

5 litri:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OL ISTRIA PENDOLINO

Quantità prodotta (Kg): 3000

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Pendolino 100



AZIENDA

Agrolio s.r.l.

Anno fondazione: 1900

N° soci:

Titolare/i: Savino Agresti

Fondatore: Vincenzo Agresti

S.P. 231 km 55+120

76123 Andria

Frazione:

Località:

Prov: BT

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: 0883546074

Fax: 0883546074

Cell: 3294389026

r.dambrosio@agrolio.com

www.agrolio.com



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☒ utilizzo di energie alternative
☒ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☒ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

100

Oliveto di proprietà (ha):

75

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Coratina



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LA VECCHIA MACINA

Quantità prodotta (Kg): 5000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Coratina 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Agroprodukt d.o.o.

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via Medulinska 15

52100 Pula

Frazione:

Località:

Prov: Pula

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +385052543519

Fax: +385052543443

Cell: +38098421594

edi.druzetic@agroprodukt-pula.hr

www.agroprodukt-pula.hr



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 168

Oliveto di proprietà (ha): 45

Numero totale piante di olivo 12100

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☒ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

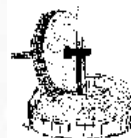
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☒ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Bianchera Istriana, Buza, Leccione, Pendolino, altre



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 167000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 21600

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 5,50 1 litro: 5 litri:
0,500 litri: 9,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SALVELA BUZA

Quantità prodotta (Kg): 800

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Buza 100



AZIENDA

Am Olio di Tavano Alessandro

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via Corso Umberto 184

26010 Buccheri

Frazione:

Località:

Prov: SR

Regione: Sicilia

Tel:

Fax:

Cell: +39 3336793400

info@oliotavano.it

WWW:



Produzione aziendale:



piante di olivo di proprietà



frantoio di proprietà



imbottigliamento di proprietà



acquisto olive



lavorazione conto terzi



imbottigliamento conto terzi



acquisto olio

Ecosostenibilità:



bioedilizia



utilizzo di energie alternative



controllo di emissioni CO2



utilizzo sottoprodotti della lavorazione



rifiuti differenziati



utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

0

Oliveto di proprietà (ha):

0

Numero totale piante di olivo

101

Oliveto in affitto (ha):

1



TERRITORIO

Terreno:



medio impasto



sciolto/sabbioso



ghiaioso



limoso/argilloso



roccioso

Forma allevamento:



vaso



globo



monocono



siepe



cespuglio



ipsilon



palmetta

Tipo allevamento:



Promiscuo



Specializzato



Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:



alta pianura



alta collina



bassa collina



media collina



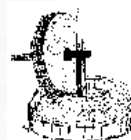
pedemontana



montana

Varietà di olive aziendali:

Tonda Iblea



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

AMOLIO DOP MONTI IBLEI

Quantità prodotta (Kg): 325

Certificazioni:

Monti Iblei - Monte Lauro

Categoria:

Varietà: %

Tonda Iblea 100

LAVORAZIONE

Raccolta



Brucatura a mano



Bacchiatura



Meccanica



Bacchiatura e brucatura a mano



Brucatura a mano e meccanica

Estrazione



Tradizionale a presse



Ciclo continuo 2 fasi



Sinole



Ciclo continuo misto



Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

2050

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

298

Olio acquistato (kg):

14

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE



Vendita on line:



Spaccio aziendale:



Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

5,00

1 litro:

5 litri:

75,00

0,500 litri:

9,00

2 litri:

0,750 litri:

13,00

3 litri:

45,00

Confezione:

vetro

latta



AZIENDA

Antica Compagnia Sarda di Antonio Gavino Foïs

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via Vittorio Emanuele II 225

07041 Alghero

Frazione:

Località:

Prov: SS

Regione: Sardegna

Naz: Italia

Tel: +39 079 951597

Fax: +39 079 985430

Cell: +39 3356429404

info@anticacompagniaolearia.it

www.anticacompagniaolearia.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

0

Oliveto di proprietà (ha):

0

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

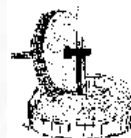
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☒ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Bosana



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VECCHIA LAS TANAS

Quantità prodotta (Kg): 50000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Bosana 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

675000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

110000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 3,50 1 litro: 5 litri: 30,00
0,500 litri: 4,50 2 litri:
0,750 litri: 6,50 3 litri:

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Atlas Olive Oil

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Frazione:

Località:

Prov:

Regione:

Naz: Marocco

Tel:

Fax:

Cell:

enzo.gambin@gmail.com



Produzione aziendale:

- ☐ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 0
Numero totale piante di olivo:

Oliveto di proprietà (ha): 0
Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ ipilon
☐ palmetta

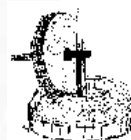
Tipo allevamento:

- ☐ Promiscuo
☐ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Internazionale

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LES TERROIRS DE MARRAKECH

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %



AZIENDA

Atlas Olive Oil

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Frazione:

Località:

Prov:

Regione:

Naz: Marocco

Tel:

Fax:

Cell:

enzo.gambin@gmail.com



Produzione aziendale:

- ☐ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

0

Oliveto di proprietà (ha):

0

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ ipilon
☐ palmetta

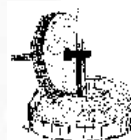
Tipo allevamento:

- ☐ Promiscuo
☐ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Internazionale

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DESERT MIRACLE

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %



AZIENDA

Az. Agr. "3 Pini" di Ivana Gallina

Anno fondazione: 2004

N° soci:

Titolare/i: Ivana Gallina

Fondatore: Ivana Gallina

Via dei Stech

31044 Montebelluna

Frazione: Mercato Vecchio

Località: 3 Pini

Prov: TV

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +39042323462

Fax:

Cell: +393683399234

antonioigajo@alice.it



Produzione aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☒ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

0,75

Oliveto di proprietà (ha):

0,5

Numero totale piante di olivo

230

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

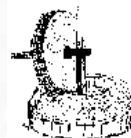
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|---|---|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☒ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Frantoio, Grignano, Casaliva, Pendolino, Maurino, Moraiolo, Bianchera, Ascolana



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OIODEIGAJO

Quantità prodotta (Kg): 185

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Leccino	25
Frantoio	25
Bianchera	15
Casaliva	10
Grignano	10
Maurino	5
Moraiolo	5
Pendolino	4
Ascolana	1

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| ☒ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☒ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

2300

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

250

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11



COMMERCIALIZZAZIONE

☐ Vendita on line:

☐ Spaccio aziendale:

☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	1 litro:	21,00	5 litri:	100,0
0,500 litri:	12,00	2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:		

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Az. Agr. Alfredo Cetrone

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Alfredo Cetrone

Fondatore:

Via Consolare Frasso 5800

04010 Sonnino

Frazione:

Località: Frasso

Prov: LT

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: +390773949008 - Fax: +390773949008

Cell: +393488918518

info@cetrone.it

www.cetrone.it



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 100

Oliveto di proprietà (ha): 100

Numero totale piante di olivo: 20000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☒ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

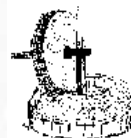
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☒ media collina
☒ montana

Varietà di olive aziendali:

Itrana



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CETRONE INTENSO

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Itrana 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☒ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

400000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

6000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 5 litri:
0,500 litri: 18,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Alfredo Cetrone

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Alfredo Cetrone

Fondatore:

Via Consolare Frasso 5800

04010 Sonnino

Frazione:

Località: Frasso

Prov: LT

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: +390773949008 - Fax: +390773949008

Cell: +393488918518

info@cetrone.it

www.cetrone.it



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 100

Oliveto di proprietà (ha): 100

Numero totale piante di olivo: 20000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☒ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

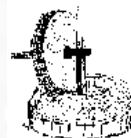
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☒ montana
☐ media collina

Varietà di olive aziendali:

Itrana



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CETRONE DELICATO

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Itrana 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 3 fasi
☐ Ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

400000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

6000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri: 18,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



AZIENDA

Az. Agr. Altobelli Leonardo

Anno fondazione: 1950

N° soci:

Titolare/i: Altobelli Leonardo

Fondatore: Lallo Altobelli

Via Dante Alighieri 23

00010 Montelibretti

Frazione:

Località:

Prov: RM

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: 0774609221

Fax: 0774609221

Cell: 3286268470

info@aurumsabinae.it

www.aurumsabinae.it



Produzione
aziendale:

☐ piante di olivo di proprietà

☐ lavorazione conto terzi

☐ frantoio di proprietà

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olio

☐ acquisto olive

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ utilizzo di energie alternative

☐ rifiuti differenziati

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

7

Oliveto di proprietà (ha):

Numero totale piante di olivo

800

Oliveto in affitto (ha):

3



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ ghiaioso

☐ roccioso

☐ sciolto/sabbioso

☐ limoso/argilloso

Forma allevamento:

☐ vaso

☐ monocono

☐ cespuglio

☐ palmetta

☐ globo

☐ siepe

☐ ipsilon

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☐ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ bassa collina

☐ media collina

☐ alta collina

☐ pedemontana

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Leccino, Carboncella, Salviana



LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

26074

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

3200

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

☐ Vendita on line:

☐ Spaccio aziendale:

☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PEPITE D'AURUM

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %



AZIENDA

Az. Agr. Benedetta Cipriano

Anno fondazione: 1997

N° soci:

Titolare/i: Benedetta Cipriano

Fondatore: Benedetta Cipriano

Via Pigna Pioppetelli 23

81016 Piedimonte Matese

Frazione:

Località:

Prov: CE

Regione: Campania

Naz: Italia

Tel: +39 0823 785644 Fax: +39 0823 78564

Cell: +39 333 7475820

extra.koine@gmail.com



Produzione
aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|---|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☒ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

4,49

Oliveto di proprietà (ha):

4,49

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

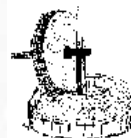
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|---|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Tonda del Matese, Frantoiana, Leccino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

KOINE'

Quantità prodotta (Kg): 700

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Tonda del Matese 80

Frantoiana 10

Leccino 10

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|--|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☒ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

13



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|--|--|--|
| ☒ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|--|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00	1 litro:	15,00	5 litri:
0,500 litri:	8,00	2 litri:		
0,750 litri:	12,00	3 litri:	40,00	

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Az. Agr. Bernardi

Anno fondazione: 1830

N° soci:

Titolare/i: Bruno Bernardi

Fondatore: Guerrino Bernardi

Via Rocca 10

31011 Asolo

Frazione:

Località: San Martino

Prov: TV

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +39042355785

Fax:

Cell: +39336500468

brunbern@libero.it



Produzione aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

6,9

Oliveto di proprietà (ha):

2,8

Numero totale piante di olivo

790

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|--|
| ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☒ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

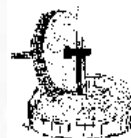
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|--|--|--|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☐ media collina |
| ☒ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Leccino, Pendolino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

COL SAN MARTINO

Quantità prodotta (Kg): 459

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Frantoio	60
Leccino	20
Pendolino	10
Moraiolo	5
Casaliva	5

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|--|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☒ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☒ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

3333

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

459

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12,40



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|---|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00	1 litro:	16,00	5 litri:	70,00
0,500 litri:	10,00	2 litri:			
0,750 litri:	14,00	3 litri:	45,00		

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Az. Agr. Bonomelli Paolo Ca' Rainene

Anno fondazione: 1991

N° soci:

Titolare/i: Paolo Bonomelli

Fondatore: Paolo Bonomelli

Via per albisano 95
37010 Torri del Benaco

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +39 045 6296711 Fax: +39 045 629672

Cell: +39 327 3274925

info@paolobonomelli.com

www.carainene.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 15 Oliveto di proprietà (ha): 10
Numero totale piante di olivo 4000 Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

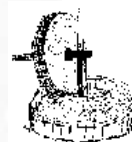
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☒ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Drizzar, Trep, Fort, Rossanel, Favarol, Leccino, Coratina, Moraiolo, Pendolino



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 3500

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 15,00 1 litro: 5 litri:
0,500 litri: 25,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro

Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Monovarietale**

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

**DOP GARDA ORIENTALE
MONOVARIETALE DRIZZAR**

Quantità prodotta (Kg): 1093

Certificazioni:

DOP GARDA ORIENTALE

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Drizzar 100



AZIENDA

Az. Agr. Bonomelli Paolo Ca' Rainene

Anno fondazione: 1991

N° soci:

Titolare/i: Paolo Bonomelli

Fondatore: Paolo Bonomelli

Via per albisano 95
37010 Torri del Benaco

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +39 045 6296711 Fax: +39 045 629672

Cell: +39 327 3274925

info@paolobonomelli.com

www.carainene.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha): 15 Oliveto di proprietà (ha): 10

Numero totale piante di olivo 4000 Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|--|--|---|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☒ media collina |
| ☒ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Drizzar, Trep, Fort, Rossanel, Favarol, Leccino, Coratina, Moraiolo, Pendolino



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| ☒ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☒ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 3500

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|---|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 35,00

1 litro:

5 litri:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro

Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
100% Italiano**

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Trefort

Quantità prodotta (Kg): 300

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Casaliva 40

Coratina 30

Trep 15

Fort 15



AZIENDA

Az. Agr. Ca' Marzari

Anno fondazione: 1996

N° soci:

Titolare/i: Adriana Teresa Arcaro

Fondatore: Adriana Teresa Arcaro

Via Terrossa 11

36070 Brogliano

Frazione: Quargnenta

Località:

Prov: VI

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: 0445960469

Fax: 0445960469

Cell: 3492564139

christian.brioschi@libero.it - info@camarzari

www.camarzari.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

2,9

Oliveto di proprietà (ha):

2,2

Numero totale piante di olivo

980

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--------------------------------|--|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☒ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

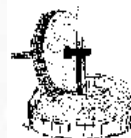
- | | | |
|------------------------------------|--|--|
| ☐ Promiscuo | ☐ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|--|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|--|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Leccino, Pendolino, Moraiolo



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CA' MARZARI

Quantità prodotta (Kg): 900

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio 30

Moraiolo 20

Leccino 10

Pendolino 10

Altre 30

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|---|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☒ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

6000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

900

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|--|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|---|---|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 14,00

2 litri:

0,750 litri: 18,00

3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Cascina Bruno di Forlani Liana

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Forlani Liana

Fondatore:

Via San Pietro snc

65125 Elice

Frazione: Contrada Collina

Località:

Prov: PE

Regione: Abruzzo

Naz: Italia

Tel: +39 085 72452 Fax:

Cell: +39 3913109816

agricolacascinabruno@gmail.com



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 4,3

Oliveto di proprietà (ha): 2,3

Numero totale piante di olivo: 750

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☒ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☒ ipsilon

Tipo allevamento:

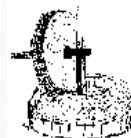
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☒ media collina
☐ pedemontana
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Coratina



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☒ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

6200

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

1070

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 10,00 5 litri:
0,500 litri: 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro
latta

Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Monovarietale

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CORATINA

Quantità prodotta (Kg): 1070

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Coratina 100



AZIENDA

Az. Agr. Cassini Paolo

Anno fondazione: 1962

N° soci:

Titolare/i: Paolo Cassini

Fondatore: Giovanni Cassini

Via Roma 62

18035 Isolabona

Frazione:

Località:

Prov: IM

Regione: Liguria

Naz: Italia

Tel: +39 018 4208159 Fax: +39 018 420815

Cell: +39 335 8161771

info@oliocassini.it

www.oliocassini.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☒ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 8,5

Oliveto di proprietà (ha): 7

Numero totale piante di olivo: 1300

Oliveto in affitto (ha): 0,5



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☒ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

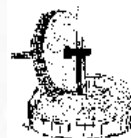
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☒ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☒ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Taggiasca



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☒ Bacchiatura
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 25000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3750

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 7,00 1 litro: 20,00 5 litri:
0,500 litri: 13,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro



Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano**

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

EXTREMUM CRU

Quantità prodotta (Kg): 633

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Taggiasca 100



AZIENDA

Az. Agr. Cassini Paolo

Anno fondazione: 1962

N° soci:

Titolare/i: Paolo Cassini

Fondatore: Giovanni Cassini

Via Roma 62

18035 Isolabona

Frazione:

Località:

Prov: IM

Regione: Liguria

Naz: Italia

Tel: +39 018 4208159 Fax: +39 018 420815

Cell: +39 335 8161771

info@oliocassini.it

www.oliocassini.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☒ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 8,5

Oliveto di proprietà (ha): 7

Numero totale piante di olivo: 1300

Oliveto in affitto (ha): 0,5



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☒ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

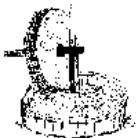
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☒ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☒ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Taggiasca



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☒ Bacchiatura
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 25000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3750

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 1 litro: 18,00 5 litri:
0,500 litri: 11,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro



Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
100% Italiano**

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

S'CIAPPAU GRAN CRU

Quantità prodotta (Kg): 2183

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Taggiasca 100



AZIENDA

Az. Agr. Colline di Marostica

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Bertacco Maria Adelaide

Fondatore: Bertacco Maria Adelaide

Via Campi
Marostica

Frazione:

Località:

Prov: VI

Regione: Veneto

Tel:

Naz: Italia

Fax:

Cell:



www.collinedimarostica.it

Produzione
aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☐ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

0

Oliveto di proprietà (ha):

0

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

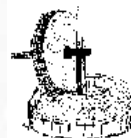
Tipo allevamento:

- | | | |
|------------------------------------|--|--|
| ☐ Promiscuo | ☐ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|--|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|--|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|---|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|---|---|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	14,00	1 litro:	5 litri:
0,500 litri:	21,00	2 litri:	
0,750 litri:		3 litri:	

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LECCINO MONOCULTIVAR

Quantità prodotta (Kg): 1200

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Leccino 100



AZIENDA

Az. Agr. Colline di Marostica

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Bertacco Maria Adelaide

Fondatore: Bertacco Maria Adelaide

Via Campi
Marostica

Frazione:

Località:

Prov: VI

Regione: Veneto

Tel:

Naz: Italia

Cell:

Fax:



www.collinedimarostica.it

Produzione
aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☐ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

0

Oliveto di proprietà (ha):

0

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

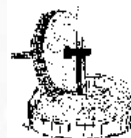
Tipo allevamento:

- | | | |
|------------------------------------|--|--|
| ☐ Promiscuo | ☐ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|--|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|--|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

BLEND

Quantità prodotta (Kg): 600

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria:

Varietà: %

Leccio del Corno 30

Pendolino 30

Maurino 25

Moraiole

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|---|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|---|---|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	14,00	1 litro:	5 litri:
0,500 litri:	21,00	2 litri:	
0,750 litri:		3 litri:	

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Cordioli Erminio

Anno fondazione: 2002

N° soci:

Titolare/i: Cordioli Erminio

Fondatore: Cordioli Erminio

Via Interrato acqua morta 72

37129 Verona

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Tel:

Cell: 3471762362

Naz: Italia

Fax: 0458400354

info@oliodiolivacordioli.it

www.oliodiolivacordioli.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

1

Oliveto di proprietà (ha):

1

Numero totale piante di olivo

360

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

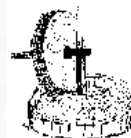
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|--|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favarol, Pendolino, Coratina



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

O.E.V.O. CORDIOLI

Quantità prodotta (Kg): 374

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Grignano 45

Favarol 35

Pendolino 10

Coratina 10

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| ☒ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☒ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

4347

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

374

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

9



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|--|--|--|
| ☒ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|--|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri:

11,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Cosmo di Russo

Anno fondazione: 2008

N° soci:

Titolare/i: Cosmo di Russo

Fondatore: Cosmo di Russo

Via Bologna 20

04024 Gaeta

Frazione: Serapo

Località:

Prov: LT

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: 0771462201 - 07 Fax:

Cell: 3277440969 - 328086

dirussocosmo@yahoo.it

www.olivadigaeta.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

12

Oliveto di proprietà (ha):

3,5

Numero totale piante di olivo

4000

Oliveto in affitto (ha):

8,5



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

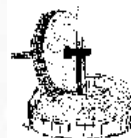
- | | | |
|------------------------------------|--|--|
| ☐ Promiscuo | ☐ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|--|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|--|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Itrana



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CAIETA

Quantità prodotta (Kg): 1350

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Itrana 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|--|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☒ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|---|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☒ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

55000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

6000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|---|---|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,00	1 litro:	5 litri:	48,00
0,500 litri:	12,00	2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:	33,00	

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Az. Agr. Cosmo di Russo

Anno fondazione: 2008

N° soci:

Titolare/i: Cosmo di Russo

Fondatore: Cosmo di Russo

Via Bologna 20

04024 Gaeta

Frazione: Serapo

Località:

Prov: LT

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: 0771462201 - 07 Fax:

Cell: 3277440969 - 328086

dirussocosmo@yahoo.it

www.olivadigaeta.it



Produzione aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha): 12 Oliveto di proprietà (ha): 3,5

Numero totale piante di olivo 4000 Oliveto in affitto (ha): 8,5



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

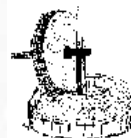
- | | | |
|------------------------------------|--|--|
| ☐ Promiscuo | ☐ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|--|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|--|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Itrana



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DON PASQUALE

Quantità prodotta (Kg): 300

Certificazioni:

DOP COLLINE PONTINE

Categoria:

Varietà: %

Itrana 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|--|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☒ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|---|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☒ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 55000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 6000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|---|---|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	80,00	1 litro:	5 litri:	Confezione: vetro
0,500 litri:	14,00	2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:		



AZIENDA

Az. Agr. De Carlo sas

Anno fondazione: 1600

N° soci:

Titolare/i: De Carlo Francesco e Marina

Fondatore: De Carlo Saverio

Via XXIV Maggio 54/b

70020 Bitritto

Frazione:

Località:

Prov: BA

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: +39080630767

Fax: +39080631234

Cell:

info@oliodecarlo.com

www.oliodecarlo.com



Produzione
aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|---|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☒ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

70

Oliveto di proprietà (ha):

70

Numero totale piante di olivo

18000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

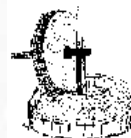
- | | | |
|------------------------------------|--|---|
| ☐ Promiscuo | ☐ Specializzato | ☒ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|--|---|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|--|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Ogliarola, Coratina



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|--|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☒ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☒ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

288000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

27000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

9



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|---|---|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri:

15,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
Monovarietale

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

L'OLIO DI FELICE GARIBALDI

Quantità prodotta (Kg): 4300

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Ogliarola 100



AZIENDA

Az. Agr. De Carlo sas

Anno fondazione: 1600

N° soci:

Titolare/i: De Carlo Francesco e Marina

Fondatore: De Carlo Saverio

Via XXIV Maggio 54/b

70020 Bitritto

Frazione:

Località:

Prov: BA

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: +39080630767

Fax: +39080631234

Cell:

info@oliodecarlo.com

www.oliodecarlo.com



Produzione
aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|---|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☒ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha):

70

18000



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

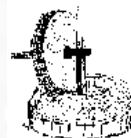
- | | | |
|------------------------------------|--|---|
| ☐ Promiscuo | ☐ Specializzato | ☒ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|--|---|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|--|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Ogliarola, Coratina



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|--|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☒ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☒ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

288000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

27000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

9



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|---|---|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri: 16,50

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Monovarietale

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

TENUTA TORRE DI MOSSA

Quantità prodotta (Kg): 8500

Certificazioni:

Dop Terra di Bari - Bitonto

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Coratina 100



AZIENDA

Az. Agr. De Carlo sas

Anno fondazione: 1600

N° soci:

Titolare/i: De Carlo Francesco e Marina

Fondatore: De Carlo Saverio

Via XXIV Maggio 54/b

70020 Bitritto

Frazione:

Località:

Prov: BA

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: +39080630767

Fax: +39080631234

Cell:

info@oliodecarlo.com

www.oliodecarlo.com



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☒ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

70

Numero totale piante di olivo

18000

Oliveto di proprietà (ha):

70

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

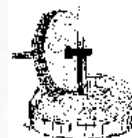
- ☐ Promiscuo
☐ Specializzato
☒ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Ogliarola, Coratina



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☒ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

288000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

27000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

9



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri: 18,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra Vergine d'Oliva da Agricoltura Biologica

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

TENUTA ARCAMONE

Quantità prodotta (Kg): 4300

Certificazioni:

Dop Terra di Bari - Bitonto

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Coratina 50

Ogliarola 50



AZIENDA

Az. Agr. Del Rebene

Anno fondazione: 1990

N° soci:

Titolare/i: Francesco Castegnaro

Fondatore: Francesco Castegnaro

Via Bertoldi n° 25

36020 Zovencedo

Frazione: San Gottardo

Località: San Gottardo

Prov: VI

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: 0444893021

Fax:

Cell: +39 328 0555013

delrebene@gmail.com

www.delrebene.it



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva da Agricoltura Biologica

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DEL REBENE

Quantità prodotta (Kg): 1500

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Rasara 60

Leccino 30

Pendolino 10

Produzione aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 22

Oliveto di proprietà (ha): 3

Numero totale piante di olivo 700

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

☒ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☒ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☒ alta collina

☐ bassa collina

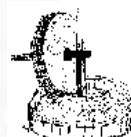
☐ pedemontana

☐ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Pendolino, Leccino, Rasara



LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

11000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

1400

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

13



COMMERCIALIZZAZIONE

☐ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Di Giacomo Sandro

Anno fondazione: 2003

N° soci:

Titolare/i: Di Giacomo Sandro

Fondatore:

C.de San Martino 16

65019 Pianella

Frazione:

Località:

Prov: PE

Regione: Abruzzo

Naz: Italia

Tel: 085971163

Fax: 085971163

Cell: 3332226568

digiacomosandro@yahoo.it



Produzione aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☒ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha): 12

Oliveto di proprietà (ha): 6

Numero totale piante di olivo: 1000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

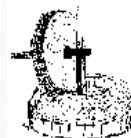
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|---|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Dritta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DI GIACOMO SANDRO

Quantità prodotta (Kg): 1100

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Dritta 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Brucatura a mano | ☒ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☒ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|---|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☒ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

3500

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

3100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|---|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	3,50	1 litro:	10,50	5 litri:
0,500 litri:	5,50	2 litri:		
0,750 litri:	8,00	3 litri:		

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Az. Agr. Di Giacomo Sandro

Anno fondazione: 2003

N° soci:

Titolare/i: Di Giacomo Sandro

Fondatore:

C.de San Martino 16

65019 Pianella

Frazione:

Località:

Prov: PE

Regione: Abruzzo

Naz: Italia

Tel: 085971163

Fax: 085971163

Cell: 3332226568

digiacomosandro@yahoo.it



Produzione aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☒ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha): 12

Oliveto di proprietà (ha): 6

Numero totale piante di olivo: 1000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

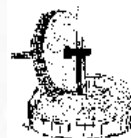
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|---|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Dritta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DI GIACOMO SANDRO DOP APRUTINO PESCARESE

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

DOP APRUTINO PESCARESE

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Dritta 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Brucatura a mano | ☒ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☒ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|---|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☒ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 3500

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 3100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|---|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,00	1 litro:	5 litri:
0,500 litri:	8,00	2 litri:	
0,750 litri:	11,50	3 litri:	

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Di Giacomo Sandro

Anno fondazione: 2003

N° soci:

Titolare/i: Di Giacomo Sandro

Fondatore:

C.de San Martino 16

65019 Pianella

Frazione:

Località:

Prov: PE

Regione: Abruzzo

Naz: Italia

Tel: 085971163

Fax: 085971163

Cell: 3332226568

digiacomosandro@yahoo.it



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva da Agricoltura Biologica

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DI GIACOMO SANDRO BIO

Quantità prodotta (Kg): 1033

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Dritta 100

Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 12

Oliveto di proprietà (ha): 6

Numero totale piante di olivo: 1000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

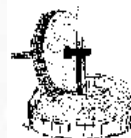
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☒ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Dritta



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☒ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☒ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 3 fasi
☐ Ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

3500

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

3100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 4,00 1 litro: 5 litri:
0,500 litri: 8,00 2 litri:
0,750 litri: 11,50 3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Di Giacomo Sandro

Anno fondazione: 2003

N° soci:

Titolare/i: Di Giacomo Sandro

Fondatore:

C.de San Martino 16

65019 Pianella

Frazione:

Località:

Prov: PE

Regione: Abruzzo

Naz: Italia

Tel: 085971163

Fax: 085971163

Cell: 3332226568

digiacomosandro@yahoo.it



Produzione aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☒ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha): 12

Oliveto di proprietà (ha): 6

Numero totale piante di olivo: 1000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

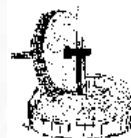
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|---|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Dritta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DI GIACOMO SANDRO MONOVARIETALE

Quantità prodotta (Kg): 1100

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Dritta 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Brucatura a mano | ☒ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☒ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|---|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☒ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

3500

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

3100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|---|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	3,50	1 litro:	10,50	5 litri:
0,500 litri:	5,50	2 litri:		
0,750 litri:	8,00	3 litri:		

Confezione:



AZIENDA

Az. Agr. Dr. Caccese Lorenzo

Anno fondazione: 1987

N° soci:

Titolare/i: Caccese Lorenzo

Fondatore:

Contrada San Giuseppe

82020 Paduli

Frazione: Contr. San Giuseppe

Località:

Prov: BN

Regione: Campania

Naz: Italia

Tel: +39 082 4928154 Fax: +39 082 448200

Cell: +39 3383234004

info@oliocaccese.it

www.oliocaccese.it



Produzione
aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☒ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 100

Oliveto di proprietà (ha): 13

Numero totale piante di olivo 5000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

☒ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☒ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☒ alta collina

☐ bassa collina

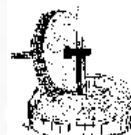
☐ pedemontana

☐ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Ortice, Leccio del Corno



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LECCIO DEL CORNO

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Leccio del Corno 90

Pendolino 10

LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☒ Bacchiatura

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☒ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

20000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

4000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro

latta



AZIENDA

Az. Agr. Francesco Fasiello

Anno fondazione: 1996

N° soci:

Titolare/i: Francesco Fasiello

Fondatore: Luigi Fasiello

Via Piave 75

73029 Strudà

Frazione: Vernole

Località:

Prov: LE

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: +39 347 5209882 Fax:

Cell: +39 348 9356978

oliofasiello@gmail.com



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Monovarietale

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PESCOPIANE

Quantità prodotta (Kg): 1900

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Ogliarola 100

Produzione
aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 12

Oliveto di proprietà (ha): 12

Numero totale piante di olivo 2000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

☒ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☒ roccioso

Forma allevamento:

☒ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ palmetta

☐ ipsilon

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☒ alta pianura

☐ alta collina

☐ bassa collina

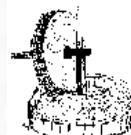
☐ pedemontana

☐ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Ogliarola di Iecce, Cellina di Nardò, Leccino, Cipressino



LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☒ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

20350

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

2035

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

☐ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 4,50

1 litro: 10,00

5 litri: 45,00

0,500 litri: 7,00

2 litri: 28,00

0,750 litri: 10,00

Confezione: vetro

latta



AZIENDA

Az. Agr. Francesco Fasiello

Anno fondazione: 1996

N° soci:

Titolare/i: Francesco Fasiello

Fondatore: Luigi Fasiello

Via Piave 75

73029 Strudà

Frazione: Vernole

Località:

Prov: LE

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: +39 347 5209882 Fax:

Cell: +39 348 9356978

oliofasiello@gmail.com



Produzione aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha): 12

Oliveto di proprietà (ha): 12

Numero totale piante di olivo: 2000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|--|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☒ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

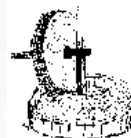
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|--|--|--|
| ☒ alta pianura | ☐ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Oglierola di lecce, Cellina di Nardò, Leccino, Cipressino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

TAFAGNANO

Quantità prodotta (Kg): 2800

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Oglierola 50

Cellina 30

Leccino 15

Cipressino 5

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Brucatura a mano | ☒ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|---|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☒ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

20350

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

2035

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|---|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,00	1 litro:	9,00	5 litri:	40,00
0,500 litri:	6,00	2 litri:			
0,750 litri:	9,00	3 litri:	25,00		

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Az. Agr. Giulia Di Vincenzo

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Giulia Di Vincenzo

Fondatore:

Via Marchese Ugo 52

90141 Licata

Frazione:

Località:

Prov: AG

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: +39 338 5309860 Fax:

Cell:

giuliadivincenzo@libero.it



Produzione aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

54

Oliveto di proprietà (ha):

20

Numero totale piante di olivo

6000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

☒ medio impasto

☒ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☒ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☐ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☒ alta pianura

☐ alta collina

☒ bassa collina

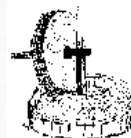
☐ pedemontana

☐ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Nocellara del Belice, Biancolilla, Moresca



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

TERRE DI LANDRO

Quantità prodotta (Kg): 15700

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Nocellara del belice 60

Moresca 20

Nocellara Messinese 10

Biancolilla 10

LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

6000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

90000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

18



COMMERCIALIZZAZIONE

☐ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri: 40,00

0,500 litri: 10,00

2 litri: 16,00

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro

latta



AZIENDA

Az. Agr. I Due Fratelli Botter s.s.

Anno fondazione: 2000 **N° soci:** 2

Titolare/i: Botter Ezio e Emanuele

Fondatore: Botter Ezio e Emanuele

Via Collalto 8

31011 Asolo

Frazione: San Martino

Località: Asolo

Prov: TV

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: 0423952141

Fax: 042355749

Cell: 3487842433

info@caffecentrale.com

www.caffecentrale.com



Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano**

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

RIVA POET

Quantità prodotta (Kg): 2500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Leccino 30

Frantoio 30

Moraiolo 10

Pendolino 10

Segalina 10

Ascolana 10

- Produzione aziendale:**
- ☒ piante di olivo di proprietà
 - ☐ lavorazione conto terzi
 - ☐ frantoio di proprietà
 - ☐ imbottigliamento conto terzi
 - ☒ imbottigliamento di proprietà
 - ☐ acquisto olio
 - ☐ acquisto olive
- Ecosostenibilità:**
- ☐ bioedilizia
 - ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
 - ☐ utilizzo di energie alternative
 - ☐ rifiuti differenziati
 - ☐ controllo di emissioni CO2
 - ☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 8 Oliveto di proprietà (ha): 2

Numero totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 6

TERRITORIO

- Terreno:**
- ☐ medio impasto
 - ☐ ghiaioso
 - ☒ roccioso
 - ☐ sciolto/sabbioso
 - ☐ limoso/argilloso
- Forma allevamento:**
- ☒ vaso
 - ☐ monocono
 - ☐ cespuglio
 - ☐ palmetta
 - ☐ globo
 - ☐ siepe
 - ☐ ipsilon
- Tipo allevamento:**
- ☐ Promiscuo
 - ☒ Specializzato
 - ☐ Promiscuo e Specializzato
- Coltivazione Oliveto:**
- ☐ alta pianura
 - ☐ bassa collina
 - ☒ media collina
 - ☐ alta collina
 - ☐ pedemontana
 - ☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino, Segalina, Asolana

LAVORAZIONE

- Raccolta**
- ☐ Brucatura a mano
 - ☐ Meccanica
 - ☒ Bacchiatura e brucatura a mano
 - ☐ Bacchiatura
 - ☐ Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione**
- ☐ Tradizionale a presse
 - ☐ Sinole
 - ☐ Ciclo continuo misto
 - ☒ Ciclo continuo 2 fasi
 - ☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 10000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1300

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13

COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line:
- ☒ Spaccio aziendale:
- ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 8,00 1 litro: 22,00 5 litri: 85,00

0,500 litri: 14,00 2 litri: 52,00

0,750 litri: 3 litri: 52,00

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Az. Agr. Iemolo Thierry

Anno fondazione: 2009

N° soci:

Titolare/i: Iemolo Thierry

Fondatore: Iemolo Thierry

Via Milano 129

97019 Vittoria

Frazione:

Località:

Prov: RG

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: 0932802703 - 33 Fax: 0932999296

Cell: 3401486507

info@tenutaiemolo.it

www.tenutaiemolo.com



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

27

Oliveto di proprietà (ha):

25

Numero totale piante di olivo

6000

Oliveto in affitto (ha):

3



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☒ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☒ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

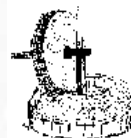
- ☐ Promiscuo
☐ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☒ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Moresca, Tonda Iblea



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SIRE' SELEZIONE IBLEA

Quantità prodotta (Kg): 3200

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Tonda iblea 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☒ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

35000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

3500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,85	1 litro:	5 litri:	82,50
0,500 litri:	11,00	2 litri:		
0,750 litri:	15,60	3 litri:		

Confezione: vetro
latta
bag in box



AZIENDA

Az. Agr. Iemolo Thierry

Anno fondazione: 2009

N° soci:

Titolare/i: Iemolo Thierry

Fondatore: Iemolo Thierry

Via Milano 129

97019 Vittoria

Frazione:

Località:

Prov: RG

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: 0932802703 - 33 Fax: 0932999296

Cell: 3401486507

info@tenutaitemolo.it

www.tenutaitemolo.com



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

27

Oliveto di proprietà (ha):

25

Numero totale piante di olivo

6000

Oliveto in affitto (ha):

3



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☒ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☒ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

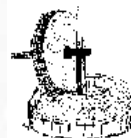
- ☐ Promiscuo
☐ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☒ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Moresca, Tonda Iblea



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SIRE' MONOCULTIVAR BIO

Quantità prodotta (Kg): 1300

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Tonda Iblea 65

Moresca 27

Nocellara Etnea 5

Biancolilla 3

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

35000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

3500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 5,30 1 litro: 5 litri: 80,00
0,500 litri: 10,60 2 litri:
0,750 litri: 15,10 3 litri:

Confezione: vetro
latta
bag in box



AZIENDA

Az. Agr. Il Roncal

Anno fondazione: 1986

N° soci:

Titolare/i: Martina Moreale

Fondatore: Roberto Zorzettig

Via Fornalis 148

33043 Cividale del Friuli

Frazione:

Località: Cividale del Friuli

Prov: UD

Regione: Friuli Venezia Giulia

Naz: Italia

Tel: +390432730138 Fax: +390432701984

Cell:

info@ilroncal.it

www.ilroncal.it



Produzione aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

20

Oliveto di proprietà (ha):

1

Numero totale piante di olivo

1000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

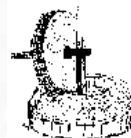
- | | | |
|---|--|--|
| ☒ Promiscuo | ☐ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|---|--|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|---|--|
| ☐ alta pianura | ☒ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Bianchera, Frantoio, Maurino, Leccino, Pendolino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

IL RONCAL

Quantità prodotta (Kg): 350

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Bianchera	40
Leccino	25
Frantoio	15
Pendolino	10
Maurino	10

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| ☒ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☒ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

3000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

350

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|--|--|--|
| ☒ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|--|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 13,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Il Rovere

Anno fondazione: 1963

N° soci:

Titolare/i: Brigato Pietro

Fondatore: Brigato Pietro

Via Castellaro

36020 Castegnero

Frazione:

Località:

Prov: VI

Regione: Veneto

Tel:

Cell: +39 348 4090750

Naz: Italia

Fax:

ilrovere@ilrovere.net



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

21

Oliveto di proprietà (ha):

1,8

Numero totale piante di olivo

600

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

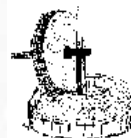
- ☐ Promiscuo
☐ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☒ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Rasara, Leccino, Frantoio



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 3 fasi
☐ Ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

1517

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

152

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 1 litro: 5 litri:
0,500 litri: 11,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro

Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva 100% Italiano

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

IL ROVERE

Quantità prodotta (Kg): 152

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Rasara 40

Frantoio 30

Leccino 30



AZIENDA

Az. Agr. La Quagliera di Montani Prisca

Anno fondazione: 1998

N° soci:

Titolare/i: Prisca Montani

Fondatore: Prisca Montani

Strada Quagliera 8
65010 Spoltore

Frazione: Bucciarelli

Località:

Prov: PE

Regione: Abruzzo

Naz: Italia

Tel: 0854156745

Fax:

Cell: 3484957605

priscamontani@email.it

www.laquagliera.it



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olio Monovarietale

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

AGO

Quantità prodotta (Kg): 1100

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Dritta 100

- Produzione aziendale:**
- ☒ piante di olivo di proprietà
 - ☐ frantoio di proprietà
 - ☐ imbottigliamento di proprietà
 - ☐ acquisto olive
- Ecosostenibilità:**
- ☐ bioedilizia
 - ☐ utilizzo di energie alternative
 - ☐ controllo di emissioni CO2
 - ☒ lavorazione conto terzi
 - ☒ imbottigliamento conto terzi
 - ☐ acquisto olio
 - ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
 - ☒ rifiuti differenziati
 - ☒ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 9 Oliveto di proprietà (ha): 6
Numero totale piante di olivo: 1650 Oliveto in affitto (ha): 3

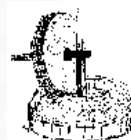


TERRITORIO

- Terreno:**
- ☐ medio impasto
 - ☐ sciolto/sabbioso
 - ☐ ghiaioso
 - ☐ limoso/argilloso
 - ☐ roccioso
- Forma allevamento:**
- ☒ vaso
 - ☐ globo
 - ☐ monocono
 - ☐ siepe
 - ☐ cespuglio
 - ☐ palmetta
 - ☐ ipsilon
- Tipo allevamento:**
- ☐ Promiscuo
 - ☒ Specializzato
 - ☐ Promiscuo e Specializzato
- Coltivazione Oliveto:**
- ☐ alta pianura
 - ☐ bassa collina
 - ☐ alta collina
 - ☐ pedemontana
 - ☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Dritta, Leccino, Cucco



LAVORAZIONE

- Raccolta**
- ☐ Brucatura a mano
 - ☐ Brucatura a macchina
 - ☐ Meccanica
 - ☐ Bacchiatura e brucatura a mano
 - ☐ Bacchiatura a mano e meccanica
- Estrazione**
- ☐ Tradizionale a presse
 - ☒ Ciclo continuo 2 fasi
 - ☐ Sinole
 - ☐ Ciclo continuo misto
 - ☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 1200

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00	1 litro:	5 litri:	5,00
0,500 litri:	10,00	2 litri:		
0,750 litri:	12,00	3 litri:		

Confezione: vetro
latta
bag in box



AZIENDA

Az. Agr. La Quagliera di Montani Prisca

Anno fondazione: 1998

N° soci:

Titolare/i: Prisca Montani

Fondatore: Prisca Montani

Strada Quagliera 8
65010 Spoltore

Frazione: Bucciarelli

Località:

Prov: PE

Regione: Abruzzo

Naz: Italia

Tel: 0854156745

Fax:

Cell: 3484957605

priscamontani@email.it

www.laquagliera.it



Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano**

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

GAIA

Quantità prodotta (Kg): 1200

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Dritta 60

Coratina 20

Leccino 20

Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☒ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 9

Oliveto di proprietà (ha): 6

Numero totale piante di olivo 1650

Oliveto in affitto (ha): 3



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ ipilon
☐ palmetta

Tipo allevamento:

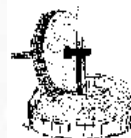
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Dritta, Leccino, Cucco



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 1200

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,0	1 litro:	5 litri:	50,00
0,500 litri:	10,00	2 litri:		
0,750 litri:	12,00	3 litri:		

Confezione: vetro
latta
bag in box



AZIENDA

Az. Agr. La tenuta dei ricordi di Ilenia Labbadia

Anno fondazione: 2008

N° soci:

Titolare/i: Ilenia Labbadia

Fondatore:

Via Roma 46

04025 Lenola

Frazione:

Località:

Prov: LT

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: 0771598555

Fax: 0771598555

Cell: 3474907894

latenutadeiricordi@gmail.com

www.latenutadeiricordi.ue



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☒ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☒ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 10

Oliveto di proprietà (ha): 3

Numero totale piante di olivo: 2200

Oliveto in affitto (ha): 5



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☒ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

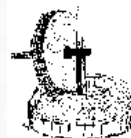
- ☐ Promiscuo
☐ Specializzato
☒ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ bassa collina
☒ alta collina
☐ pedemontana
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Itrana, Leccino, Frantoio, Carboncella



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LA CESA

Quantità prodotta (Kg): 1500

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Itrana 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Bracchiatura
☐ Meccanica
☒ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 8100

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1300

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 15



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 8,00 1 litro: 5 litri:
0,500 litri: 15,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Lombardo

Anno fondazione: 1928

N° soci:

Titolare/i: Lombardo Francesco

Fondatore: Lombardo Francesco

Via Regina Elena 22

91021 Campobello di Mazara

Frazione:

Località:

Prov: TP

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: +39 092 448368 Fax:

Cell: +39 092 448432

info@aziendaagricolalombardo.it

www.aziendaagricolalombardo.it



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano**

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

FIORE DEL BELICE

Quantità prodotta (Kg): 18000

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Nocelara del Belice 100

Produzione
aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☒ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 47

Numero totale piante di olivo

4500

Oliveto di proprietà (ha):

30

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

☒ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☒ vaso

☒ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ alta collina

☐ bassa collina

☐ pedemontana

☒ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Nocellara del Belice



LAVORAZIONE

Raccolta

☒ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☒ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

104084

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

18000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

17



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 9,00

2 litri:

0,750 litri: 13,50

3 litri:

Confezione:

vetro

latta

bag in box



AZIENDA

Az. Agr. Mannelli Giulio

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Giulio Mannelli

Fondatore:

Via Col di Lodola 20

06084 Bettona

Frazione:

Località:

Prov: PG

Regione: Umbria

Naz: Italia

Tel: 0759869023

Fax:

Cell: 3483383401

info@agrariamannelli.it

www.agrariamannelli.it



Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano**

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

O.E.V.O. Az. Agr. Giulio Mannelli

Quantità prodotta (Kg): 1600

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Moraiolo 40

Frantoio 30

Leccino 30

Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☒ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 16

Oliveto di proprietà (ha): 16

Numero totale piante di olivo 5000

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☒ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

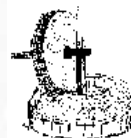
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Moraiolo, Frantoio, Leccino, Ascolana



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

20000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

1800

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: latta

0,500 litri: 9,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



AZIENDA

Az. Agr. Micheloni Roberto

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: micheloni roberto

Fondatore: micheloni roberto

Antonio della torre 15/b

37030 Mezzane di Sotto

Frazione: Pian Di Castagnè

Località: Pian Di Castagnè

Prov: Verona

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: 045 8749045

Fax:

Cell: 340 2902205

micheloniandrea1984@gmail.com

www.aziendagricolamr.com



Produzione
aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ lavorazione conto terzi

☐ frantoio di proprietà

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olio

☐ acquisto olive

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ utilizzo di energie alternative

☒ rifiuti differenziati

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 13

Oliveto di proprietà (ha): 3

Numero totale piante di olivo 1000

Oliveto in affitto (ha): 3



TERRITORIO

Terreno:

☒ medio impasto

☐ ghiaioso

☐ roccioso

☐ sciolto/sabbioso

☐ limoso/argilloso

Forma allevamento:

☒ vaso

☐ monocono

☐ cespuglio

☐ palmetta

☐ globo

☐ siepe

☐ ipsilon

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ bassa collina

☒ media collina

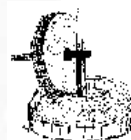
☐ alta collina

☐ pedemontana

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Frantoio-pendolino-leccio-leccino-grignano



LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

2,600

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

260

Olio acquistato (kg):

N

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

☐ Vendita on line:

☐ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 7,00

2 litri:

Confezione: vetro

0,750 litri:

3 litri:

latta



Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano**

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

IL PIAN

Quantità prodotta (Kg): 281

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio 50

Grignano 30

Pendolino 20



AZIENDA

Az. Agr. Monterisi Nicola

Anno fondazione: 1992

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via W. Amadeu Mozart 140

76123 Andria

Frazione:

Località:

Prov: BT

Regione: Puglia

Tel:

Fax:

Naz: Italia

+39 088 395385

Cell: +39 347 0625340

oliomonterisi@gmail.com



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

5

Oliveto di proprietà (ha):

3

Numero totale piante di olivo

980

Oliveto in affitto (ha):

2



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☒ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☒ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

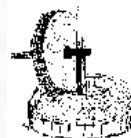
- ☐ Promiscuo
☐ Specializzato
☒ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☒ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Coratina



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

FRUTTATO BIO

Quantità prodotta (Kg): 900

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Coratina 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

12000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

1900

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

13



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 16,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Az. Agr. Monterisi Nicola

Anno fondazione: 1992

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via W. Amadeu Mozart 140

76123 Andria

Frazione:

Località:

Prov: BT

Regione: Puglia

Tel:

Fax:

Naz: Italia

+39 088 395385

Cell: +39 347 0625340

olionmonterisi@gmail.com



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

5

Oliveto di proprietà (ha):

3

Numero totale piante di olivo

980

Oliveto in affitto (ha):

2



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☒ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☒ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

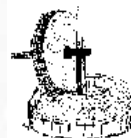
- ☐ Promiscuo
☐ Specializzato
☒ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☒ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Coratina



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

FRUTTATO ORO

Quantità prodotta (Kg): 600

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Coratina 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

12000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

1900

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

13



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione:

0,500 litri: 12,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



AZIENDA

Az. Agr. Monterisi Nicola

Anno fondazione: 1992

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via W. Amadeu Mozart 140

76123 Andria

Frazione:

Località:

Prov: BT

Regione: Puglia

Tel:

Fax:

Naz: Italia

+39 088 395385

Cell: +39 347 0625340

oliomonterisi@gmail.com



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva da Agricoltura Biologica

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CRU DI CORATINA

Quantità prodotta (Kg): 500

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Coratina 100

Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 5

Oliveto di proprietà (ha): 3

Numero totale piante di olivo 980

Oliveto in affitto (ha): 2



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☒ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☒ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

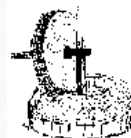
- ☐ Promiscuo
☐ Specializzato
☒ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☒ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Coratina



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☒ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

12000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

1900

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

13



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 18,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Az. Agr. Palusci Marina

Anno fondazione: 1989

N° soci:

Titolare/i: Palusci Marina

Fondatore:

Via Fonte Gallo 2

65019 Pianella

Frazione:

Località:

Prov: PE

Regione: Abruzzo

Tel:

Cell: +393392285185

Naz: Italia

Fax: +39085971509

info@olivetoependone.com

www.olivetoependone.com



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☒ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

28

Oliveto di proprietà (ha):

8

Numero totale piante di olivo

4000

Oliveto in affitto (ha):

8



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☒ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

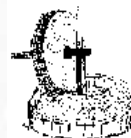
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☒ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☒ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Dritta, Leccio del Corno, Leccino, Pendolino, Intosso



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

100000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

15000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri: 10,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
Monovarietale

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

L'UOMO DI FERRO

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Dritta 100



AZIENDA

Az. Agr. Palusci Marina

Anno fondazione: 1989

N° soci:

Titolare/i: Palusci Marina

Fondatore:

Via Fonte Gallo 2

65019 Pianella

Frazione:

Località:

Prov: PE

Regione: Abruzzo

Tel:

Fax:

Naz: Italia

+39085971509

Cell: +393392285185

info@olivetoependone.com

www.olivetoependone.com



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☒ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

28

Oliveto di proprietà (ha):

8

Numero totale piante di olivo

4000

Oliveto in affitto (ha):

8



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☒ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

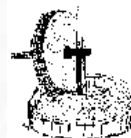
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☒ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☒ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Dritta, Leccio del Corno, Leccino, Pendolino, Intosso



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

100000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

15000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri: 15,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva da Agricoltura Biologica

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OLIOMANIA

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Dritta 50

Intosso 30

Leccino 20



AZIENDA

Az. Agr. Pernigo Srl

Anno fondazione: 1985

N° soci:

Titolare/i: Andrea Pernigo

Fondatore: Tiziano Pernigo

Via G. Marconi 20

37023 Grezzana

Frazione: Santa Maria in Stelle

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390458658180 Fax: +390458650300

Cell:

info@pernigo.it

www.pernigo.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

Numero totale piante di olivo 2000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|--|
| ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☒ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--------------------------------|--|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☒ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

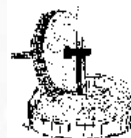
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|---|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favaro, Leccino, Pendolino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DEORUM

Quantità prodotta (Kg): 3000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano	40
Favaro	27
Leccino	15
Frantoio	10
Pendolino	8

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|--|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☒ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☒ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

3350

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

3000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|--|--|--|
| ☒ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|--|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,00	1 litro:	5 litri:
0,500 litri:	13,00	2 litri:	
0,750 litri:		3 litri:	

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Piero Matarazzo

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Piero Matarazzo

Fondatore: Piero Matarazzo

C.da Noce alta 32

84060 Perdifumo

Frazione:

Località:

Prov: SA

Regione: Campania

Naz: Italia

Tel:

Fax:

Cell: +39 339 6930173

info@pieromatarazzo.it



Produzione
aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☒ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☒ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

5

Oliveto di proprietà (ha):

5

Numero totale piante di olivo

1110

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☒ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☐ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☒ cespuglio

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☐ Specializzato

☒ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ alta collina

☐ bassa collina

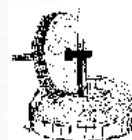
☐ pedemontana

☒ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Ogliarola



LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☒ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

20000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

2700

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

14



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri:

10,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
100% Italiano

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

RAMARA'

Quantità prodotta (Kg): 600

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio 80

Ogliarola 20



AZIENDA

Az. Agr. Pietrabanca

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Monzo Davide

Fondatore: Monzo Davide

Via Portararo 32

84040 Casal Velino

Frazione:

Località:

Prov: SA

Regione: Campania

Naz: Italia

Tel: +39 0974 907384 Fax: +39 0974 90738

Cell: +39 347 6408047

monzo.germano@tiscali.it

www.oliodelcento.it



Produzione aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☒ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

1000

Oliveto di proprietà (ha):

1

Numero totale piante di olivo

10000

Oliveto in affitto (ha):

33



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|--|-----------------------------------|
| ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☒ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

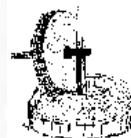
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|---|---|
| ☐ alta pianura | ☒ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Salella, Frantoio, Oliva Bianca, Ascolana



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|--|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☒ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|---|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☒ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

10000

Olive acquistate (kg):

100000

Produzione totale di olio (kg):

130000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|---|---|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 5,00

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 10,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro

1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva 100% Italiano

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SALELLA

Quantità prodotta (Kg): 790

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Salella 70

Cammarotana 30



AZIENDA

Az. Agr. Pietrabbianca

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Monzo Davide

Fondatore: Monzo Davide

Via Portararo 32

84040 Casal Velino

Frazione:

Località:

Prov: SA

Regione: Campania

Naz: Italia

Tel: +39 0974 907384 Fax: +39 0974 90738

Cell: +39 347 6408047

monzo.germano@tiscali.it

www.oliodelcento.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☒ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

1000

Oliveto di proprietà (ha):

1

Numero totale piante di olivo

10000

Oliveto in affitto (ha):

33



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|--|-----------------------------------|
| ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☒ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|---|---|
| ☐ alta pianura | ☒ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Salella, Frantoio, Oliva Bianca, Ascolana



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

RUPE

Quantità prodotta (Kg): 800

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Ascolana 60

Cammarotana 40

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|--|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☒ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|---|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☒ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

10000

Olive acquistate (kg):

100000

Produzione totale di olio (kg):

130000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|---|---|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00	1 litro:	5 litri:
0,500 litri:	10,00	2 litri:	
0,750 litri:		3 litri:	

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Pietro Sanna

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Porcu Maria

Fondatore:

Via Montebello 72

08100 Nuoro

Frazione:

Località:

Prov: NU

Regione: Sardegna

Tel:

Fax:

Cell: +39 328 7538922

lil.pal@tiscali.it

Naz: Italia



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):
Numero totale piante di olivo

Oliveto di proprietà (ha): 6
Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

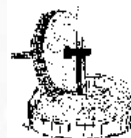
- ☒ Promiscuo
☐ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☒ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Bosana, Semidana



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

GIUTTU SEMIDANA

Quantità prodotta (Kg): 500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Semidana 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 5000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 20



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 5 litri:
0,500 litri: 6,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Pietro Sanna

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Porcu Maria

Fondatore:

Via Montebello 72

08100 Nuoro

Frazione:

Località:

Prov: NU

Regione: Sardegna

Tel:

Fax:

Cell: +39 328 7538922

lil.pal@tiscali.it

Naz: Italia



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):
Numero totale piante di olivo

Oliveto di proprietà (ha): 6
Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

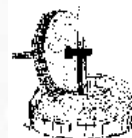
- ☒ Promiscuo
☐ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☒ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Bosana, Semidana



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

GUTTIU BOSANA

Quantità prodotta (Kg): 500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Bosana 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 5000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 20



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 5 litri:
0,500 litri: 6,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Piraino di Taormina Francesca

Anno fondazione: 2012

N° soci:

Titolare/i: Taormina Francesca

Fondatore: Taormina Francesca

Via Niccolini 54

91011 Alcamo

Frazione:

Località:

Prov: TP

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: +39 0924 503715 Fax:

Cell: +39 335 6781161

info@quartus.it

www.quartus.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 5,5

Oliveto di proprietà (ha): 5,5

Numero totale piante di olivo: 1000

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

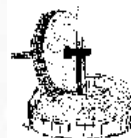
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☒ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Nocellara Belice, Cerasola, Biancolilla



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

QUARTUS DOP

Quantità prodotta (Kg): 500

Certificazioni:

DOP VALLI TRAPANESI

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Nocellara 45

Cerasuola 40

Biancolilla 15

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 15000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 17



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 5 litri:
0,500 litri: 10,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Piraino di Taormina Francesca

Anno fondazione: 2012

N° soci:

Titolare/i: Taormina Francesca

Fondatore: Taormina Francesca

Via Niccolini 54

91011 Alcamo

Frazione:

Località:

Prov: TP

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: +39 0924 503715 Fax:

Cell: +39 335 6781161

info@quartus.it

www.quartus.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 5,5

Oliveto di proprietà (ha): 5,5

Numero totale piante di olivo: 1000

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

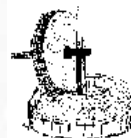
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☒ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Nocellara Belice, Cerasola, Biancolilla



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

QUARTUS BIANCOLILLA

Quantità prodotta (Kg): 150

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Biancolilla 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 15000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 17



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 5 litri:
0,500 litri: 9,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Piraino di Taormina Francesca

Anno fondazione: 2012

N° soci:

Titolare/i: Taormina Francesca

Fondatore: Taormina Francesca

Via Niccolini 54

91011 Alcamo

Frazione:

Località:

Prov: TP

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: +39 0924 503715 Fax:

Cell: +39 335 6781161

info@quartus.it

www.quartus.it



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 5,5

Oliveto di proprietà (ha): 5,5

Numero totale piante di olivo: 1000

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

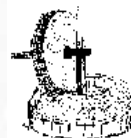
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☒ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Nocellara Belice, Cerasola, Biancolilla



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

QUARTUS NOCELLARA

Quantità prodotta (Kg): 150

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Nocellara 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 15000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 17



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 5 litri:
0,500 litri: 9,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Piras Francesco

Anno fondazione: 1993

N° soci:

Titolare/i: Piras Francesco

Fondatore: Piras Francesco

Via Guixera 7

07041 Alghero

Frazione:

Località:

Prov: SS

Regione: Sardegna

Naz: Italia

Tel: +39 079 978443 Fax:

Cell: +39 340 3813887

frantoiopiras@libero.it

www.oliocorax.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 66

Oliveto di proprietà (ha): 22

Numero totale piante di olivo 11000

Oliveto in affitto (ha): 44



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

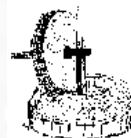
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☒ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Bosana, Semidana, Biancolilla, Leccino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CORAX DOP SARDEGNA

Quantità prodotta (Kg): 5000

Certificazioni:

DOP SARDEGNA

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Bosana 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 271130

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 45920

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 17



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 1 litro: 5 litri:
0,500 litri: 7,00 2 litri:
0,750 litri: 11,00 3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Piras Francesco

Anno fondazione: 1993

N° soci:

Titolare/i: Piras Francesco

Fondatore: Piras Francesco

Via Guixera 7

07041 Alghero

Frazione:

Località:

Prov: SS

Regione: Sardegna

Naz: Italia

Tel: +39 079 978443 Fax:

Cell: +39 340 3813887

frantoiopiras@libero.it

www.oliocorax.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 66

Oliveto di proprietà (ha): 22

Numero totale piante di olivo 11000

Oliveto in affitto (ha): 44



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

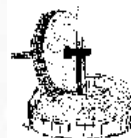
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☒ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Bosana, Semidana, Biancolilla, Leccino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CORAX FRUTTATO

Quantità prodotta (Kg): 45000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Bosana 80

Semidana 10

Leccino 10

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

271130

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

45920

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

17



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00	1 litro:	11,00	5 litri:	35,00
0,500 litri:	7,00	2 litri:			
0,750 litri:		3 litri:	24,00		

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Az. Agr. Quadrino Aldo

Anno fondazione: 1981

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via Casetta Ugo 32/A

04022 Fondi

Frazione:

Località:

Prov: LT

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: +39 0771537724 **Fax:**

Cell: +39 3283151598

info@frantoioquadrino.it

www.frantoioquadrino.it



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 4

Oliveto di proprietà (ha): 3

Numero totale piante di olivo: 2800

Oliveto in affitto (ha): 1



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☒ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

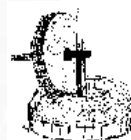
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☒ pedemontana
☐ media collina
☒ montana

Varietà di olive aziendali:

Itrana, Leccino, Ogliarola



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SAN MAGNO

Quantità prodotta (Kg): 5000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Itrana 60

Leccino 30

Ogliarola 8

Coratina 2

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 20000

Olive acquistate (kg): 10000

Produzione totale di olio (kg): 5000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 19



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 3,50 1 litro: 5 litri: 40,00
 0,500 litri: 5,00 2 litri:
 0,750 litri: 8,00 3 litri:

Confezione: vetro
 latta



AZIENDA

Az. Agr. Repele Lucia

Anno fondazione: 2006

N° soci:

Titolare/i: Lucia Repele

Fondatore: Lucia Repele

Via Repele 3

37070 Nogarole Vicentino

Frazione:

Località:

Prov: VI

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +39 044 4177026 Fax: +39 044 417702

Cell: +39 349 1427575

repelelucia@yahoo.it

www.lepassioni.it



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive
- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
- ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 10 Oliveto di proprietà (ha): 3

Numero totale piante di olivo: 1300 Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
- ☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
- ☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
- ☐ monocono
☐ siepe
- ☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

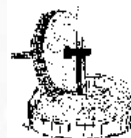
- ☒ Promiscuo
- ☐ Specializzato
- ☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
- ☐ bassa collina
☐ pedemontana
- ☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Leccio, Leccino, Frantoio, Grignano, Favarol



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LE PASSIONI

Quantità prodotta (Kg): 400

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Leccio 40

Frantoio 30

Grignano 25

Favarol 5

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☒ Bacchiatura e brucatura a mano
- ☐ Bacchiatura
- ☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
- ☒ Ciclo continuo 2 fasi
- ☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 40000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 440

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 13,00
0,500 litri: 13,00
0,750 litri: 54,00

1 litro: 54,00
2 litri: 54,00
3 litri: 54,00

5 litri: 90,00

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agr. Salamone

Anno fondazione: 1997

N° soci:

Titolare/i: Eugenia Gino

Fondatore: Graziella Salamone

Via Diodoro Siculo 2

92100 Agrigento

Frazione:

Località:

Prov: AG

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: +39 092 223878 Fax: +39 092 223878

Cell: +39 393 4103116

info@oliocarbonia.it

www.oliocarbonia.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☒ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 10,8

Oliveto di proprietà (ha): 7

Numero totale piante di olivo: 1650

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

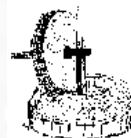
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☒ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Boncolilla, Nocellara B., Cerasuola, Coratina



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CARBONIA

Quantità prodotta (Kg): 1400

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Biancolilla 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 23218

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2621

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 3,80 1 litro: 5 litri: 43,00
0,500 litri: 6,70 2 litri:
0,750 litri: 9,30 3 litri: 27,00

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Az. Agr. Tamaro Giorgio

Anno fondazione: primi '900

N° soci:

Titolare/i: Giorgio Tamaro

Fondatore: Teodoro Tamaro

Via Po 92

86039 Termoli

Frazione:

Località:

Prov: CB

Regione: Molise

Naz: Italia

Tel: +39 087 581703

Fax: +39 087 581703

Cell: +39 347 0446742

giotam@inwind.it

www.oliotamaro.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

3,5

Oliveto di proprietà (ha):

3,5

Numero totale piante di olivo

700

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☒ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

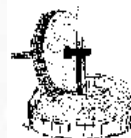
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☒ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Oliva nera di Colletorto, Rumignana, Cazzarella



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

COLLE D'ANGIO'

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Oliva nera di Colletorto 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

10000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

900

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 1 litro: 5 litri: 49,00
0,500 litri: 10,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri: 30,00

Confezione: vetro
latta

Az. Agr. Toriaco di Tartaglia M. Cristina

MATER OLEI DENOCCIOLATO



AZIENDA

Az. Agr. Toriaco di Tartaglia M. Cristina

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Tartaglia M. Cristina

Fondatore:

Via Piazzale Madonna di Lourdes, 7
71017 Torremaggiore

Frazione:

Località:

Prov: FG

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: 0882381432

Fax:

Cell: 3891510303

ulisse.mt@libero.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

5

Numero totale piante di olivo

900

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☒ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

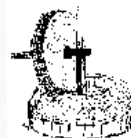
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☒ media collina
☐ pedemontana
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Peranzana



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MATER OLEI DENOCCIOLATO

Quantità prodotta (Kg): 300

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Peranzana 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☒ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

5000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

3000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	9,00	1 litro:	18,00	5 litri:	62,50
0,500 litri:	12,00	2 litri:			
0,750 litri:	15,00	3 litri:	37,50		

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Az. Agr. Trevisan Redenzio

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Trevisan Redenzio

Fondatore:

Via Vicenza 2

36040 San Germano dei Berici

Frazione:

Località:

Prov: VI

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +39 0444 868203 Fax:

Cell:

olibea.colliberici@gmail.com



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

0,52

Oliveto di proprietà (ha):

0,52

Numero totale piante di olivo

215

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☒ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

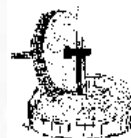
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☒ media collina
☐ pedemontana
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Leccino, Rasara



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LAUDO

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Rasara 50

Frantoio 30

Leccino 20

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 3 fasi
☐ Ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

250

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

13



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri: 13,50

3 litri:



AZIENDA

Az. Agr. Vaccarella Monica

Anno fondazione: 2009

N° soci:

Titolare/i: Vaccarella Monica

Fondatore:

Strada per Montecchio 6

37127 Avesa

Frazione: Loc. Spigolo

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel:

Fax:

Cell: +393337111858

info@vaccarellamonica.it

www.vaccarellamonica.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

2

Oliveto di proprietà (ha):

Numero totale piante di olivo

600

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

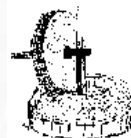
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☒ media collina
☐ pedemontana
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favarol, Leccio, Frantoio, Pendolino, Leccino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VACCARELLA MONICA DOP

Quantità prodotta (Kg): 147

Certificazioni:

Dop Veneto Valpolicella

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano	35
Favarol	35
Casaliva	10
Pendolino	10
Leccino	10

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☒ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

10000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

1200

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

13



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri: 16,50

3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Az. Agricola Lamantea di Lamantea Mario

Anno fondazione: 1950

N° soci:

Titolare/i: MARIO LAMANTEA

Fondatore:

LANCELOTTI, 8
76011 BISCEGLIE

Frazione:

Località:

Prov: BT

Regione: PUGLIA

Naz: ITALIA

Tel: 080/9648072

Fax:

Cell: 392/1364014

info@oliolamantea.it

www.oliolamantea.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☒ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 6

Oliveto di proprietà (ha): 2

Numero totale piante di olivo 2500

Oliveto in affitto (ha): 4



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☒ limoso/argilloso
☒ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

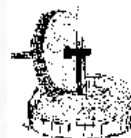
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

CORATINA



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Quantità prodotta (Kg): 3850

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Coratina 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☒ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 60000

Olive acquistate (kg): 60000

Produzione totale di olio (kg): 2000

Olio acquistato (kg): 0

Resa in olio (%): 15



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00	1 litro:	12,00	5 litri:	50,00
0,500 litri:	9,00	2 litri:			
0,750 litri:	9,50	3 litri:	30,00		

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Az. Agricola Marchese Guidalberto di Canossa

Anno fondazione: 1889 N° soci:

Titolare/i: Guidalberto di Canossa

Fondatore:

Via Fondo Brè
37010 Torri del Benaco

Frazione: Albisano

Località: Fondo Brè

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +39 045 8000294 Fax:

Cell: +39 335 6815909

info@marchesedicanossa.it

www.marchesedicanossa.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

170

Oliveto di proprietà (ha):

10

Numero totale piante di olivo

4000

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

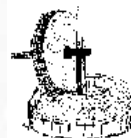
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|---|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

casaliva, leccino, pendolino, trep



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|---|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☒ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

30000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

3600

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10,50



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|--|---|---|
| ☒ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|--|---|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri: 22,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

FONDO BRE'

Quantità prodotta (Kg): 950

Certificazioni:

Dop Garda Orientale

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Casaliva 58

Leccino 36

Pendolino 5

Trep 1



AZIENDA

Az. Agrituristica Fontana Madonna

Anno fondazione: 1997

N° soci:

Titolare/i: Nudo Antonello

Fondatore:

Via Fontana Madonna 17

83040 Frigento

Frazione:

Località:

Prov: AV

Regione: Campania

Naz: Italia

Tel: 0825444647

Fax:

Cell: 33379697

info@fontanamadonna.it

www.fontanamadonna.it



Produzione
aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☒ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

11

Oliveto di proprietà (ha):

1

Numero totale piante di olivo

510

Oliveto in affitto (ha):

1



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☒ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☒ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☒ alta collina

☐ bassa collina

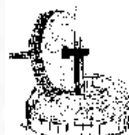
☐ pedemontana

☐ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Ravece, Ogliarola, Marinese



LAVORAZIONE

Raccolta

☒ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☒ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

8400

Olive acquistate (kg):

5600

Produzione totale di olio (kg):

2000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 8,00

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 14,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

REGIO

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Irpina Colline dell'Ufita

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Ravece 100



AZIENDA

Az. Agro-Biologica Brozzu Giuseppe

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Brozzu Giuseppe

Fondatore:

Via C. Colombo 15
07031 Castelsardo

Frazione:

Località:

Prov: SS

Regione: Sardegna

Naz: Italia

Tel: +39 079 470381 Fax: +39 079 471440

Cell: +39 329 9896920

giuseppebrozzu@tiscali.it

www.giuseppebrozzu.it



Produzione
aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 33

Oliveto di proprietà (ha): 20

Numero totale piante di olivo 7000

Oliveto in affitto (ha): 13



TERRITORIO

Terreno:

☒ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☐ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ alta collina

☐ bassa collina

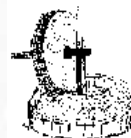
☐ pedemontana

☒ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Bosana, Semidana



LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☒ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

75000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

12638

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 4,00 1 litro: 5 litri: 51,00

0,500 litri: 7,00 2 litri: 31,00

0,750 litri: 9,00 3 litri: 31,00

Confezione: vetro
latta

Diploma d'onore con Punzone d'Argento

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva da
Agricoltura Biologica**

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MELIDDU SEMIDANA

Quantità prodotta (Kg): 4000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Semidana 100



AZIENDA

Az. Agro-Biologica Brozzu Giuseppe

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Brozzu Giuseppe

Fondatore:

Via C. Colombo 15
07031 Castelsardo

Frazione:

Località:

Prov: SS

Regione: Sardegna

Naz: Italia

Tel: +39 079 470381 Fax: +39 079 471440

Cell: +39 329 9896920

giuseppebrozzu@tiscali.it

www.giuseppebrozzu.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):	33	Oliveto di proprietà (ha):	20
Numero totale piante di olivo	7000	Oliveto in affitto (ha):	13



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

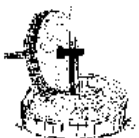
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|---|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Bosana, Semidana



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Brucatura a mano | ☒ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|---|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☒ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 75000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 12638

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 16



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|--|--|--|
| ☒ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|--|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,00	1 litro:	5 litri:	51,00
0,500 litri:	7,00	2 litri:		
0,750 litri:	9,00	3 litri:	32,00	

Confezione: vetro
latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MELIDDU BOSANA

Quantità prodotta (Kg): 9000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Bosana 100



AZIENDA

Az. Fattoria Ambrosio

Anno fondazione: 2014

N° soci:

Titolare/i: Ambrosio Massimo

Fondatore:

Via Nazionale 66

84040 Castelnuovo Cilento

Frazione:

Località:

Prov: SALERNO

Regione: Campania

Naz: Italia

Tel: +39 097 462944

Fax: +39 097 462944

Cell: +39 335 412467

massimo.ambrosio@libero.it



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☒ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 100

Oliveto di proprietà (ha): 12

Numero totale piante di olivo: 4500

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☒ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

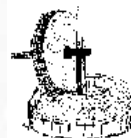
- ☒ Promiscuo
☐ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☒ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Itrana



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VEGA

Quantità prodotta (Kg): 350

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 1000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 250

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri: 15,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



AZIENDA

Az. Olivicola Canaiella

Anno fondazione: 1996

N° soci:

Titolare/i: Filippina Berruti

Fondatore: Filippina Berruti

Via Canaiella 4

17100 Savona

Frazione:

Località:

Prov: SV

Regione: Liguria

Naz: Italia

Tel: +39019860190

Fax: +390198386623

Cell: +393487966111

info@canaiella.it

www.canaiella.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

8,76

Oliveto di proprietà (ha):

2,35

Numero totale piante di olivo

920

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|---|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☐ monocono | ☒ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

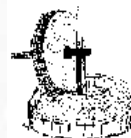
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|---|--|
| ☐ alta pianura | ☒ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Taggiasca



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CANAIELLA

Quantità prodotta (Kg): 458

Certificazioni:

RIVIERA LIGURE-RIVIERA
PONENTE/SAVONESE

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Taggiasca	96
Frantoio	1
Leccino	1
Pendolino	1
Moraiolo	1

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| ☒ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☒ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

3931

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

458

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11,65



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|---|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	8,00	1 litro:	5 litri:
0,500 litri:	15,00	2 litri:	
0,750 litri:	18,50	3 litri:	

Confezione: vetro
latta
bag in box



AZIENDA

Az. Olivicola Tamaro Michele

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Tamaro Michele

Fondatore:

Corso Vittorio Emanuele 65

86044 Colletorto

Frazione:

Località:

Prov: CB

Regione: Molise

Tel:

Cell: 333 6884222

Naz: Italia

Fax: 0874 730334

tamaro.p@tiscali.it



Produzione
aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ rifiuti differenziati

☒ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

5

Numero totale piante di olivo

700

Oliveto in affitto (ha):

1



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☒ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☐ vaso

☐ globo

☒ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☒ Promiscuo

☐ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ alta collina

☐ bassa collina

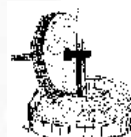
☐ pedemontana

☒ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Olive nera di colletorto, Cazzarella, Rumignana



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PASSOCUPO

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria:

Varietà: %

Oliva nera 100

LAVORAZIONE

Raccolta

☒ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☒ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

15000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

2250

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

25



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☐ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,50

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 10,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Azienda Agricola Benvegnù

Anno fondazione: 2006

N° soci:

Titolare/i: Remigio Benvegnù

Fondatore: Remigio Benvegnù

Via Krasica 58

52460 Buje

Frazione:

Località:

Prov: Buje

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38052776400

Fax: +38052776400

Cell: +38098846605



www.uljara-benvegnu.hr

Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 6

Oliveto di proprietà (ha): 4,5

Numero totale piante di olivo 1500

Oliveto in affitto (ha): 1,5



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☒ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☒ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

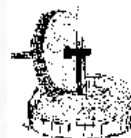
- ☒ Promiscuo
☐ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☒ media collina
☐ pedemontana
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Bianchera, Buza, Carbonera, Leccino, Frantoio, Pendolino



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

20000

Olive acquistate (kg):

1000

Produzione totale di olio (kg):

3800

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 5,00 1 litro: 15,00 5 litri: 60,00
0,500 litri: 8,00 2 litri:
0,750 litri: 10,00 3 litri:

Confezione: vetro
latta



Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra Vergine d'Olive
Internazionale**

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

BENVEGNUM

Quantità prodotta (Kg): 700

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Bianchera 50
Frantoio 20
Leccino 20
Pendolino 7
Carbone 3

Azienda Agricola Luigi Guadalupi

MASSERIA GUIDONE - SANTA SUSANNA



AZIENDA

Azienda Agricola Luigi Guadalupi

Anno fondazione: N° soci:

Titolare/i: Luigi Guadalupi

Fondatore:

Giovanni Tarantini, 5

72100 Brindisi

Frazione:

Località:

Prov: BR

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: 0831-597864

Fax: 0831597864

Cell: 337834062

info@masseriaguidone.com

www.masseriaguidone.com



Produzione
aziendale:

☐ piante di olivo di proprietà

☒ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☒ acquisto olive

☒ lavorazione conto terzi

☒ imbottigliamento conto terzi

☒ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☒ bioedilizia

☒ utilizzo di energie alternative

☒ controllo di emissioni CO2

☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☒ rifiuti differenziati

☒ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

0

Oliveto di proprietà (ha):

0

Numero totale piante di olivo

19000

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

☒ medio impasto

☒ sciolto/sabbioso

☒ ghiaioso

☒ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☐ vaso

☒ globo

☒ monocono

☒ siepe

☒ cespuglio

☒ ipsilon

☒ palmetta

Tipo allevamento:

☒ Promiscuo

☐ Specializzato

☒ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☒ alta pianura

☒ alta collina

☒ bassa collina

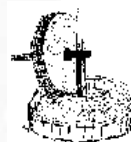
☒ pedemontana

☒ media collina

☒ montana

Varietà di olive aziendali:

Coratina-Cima di Melfi-Nociara-Leccino-Frantoio-Picholine-Cellina di Nardò



LAVORAZIONE

Raccolta

☒ Brucatura a mano

☐ Meccanica

☒ Bacchiatura e brucatura a mano

☒ Bacchiatura

☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☒ Tradizionale a presse

☒ Sinoie

☒ Ciclo continuo misto

☒ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

50.000

Olive acquistate (kg):

0

Produzione totale di olio (kg):

5.000

Olio acquistato (kg):

0

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

☐ Vendita on line:

☐ Spaccio aziendale:

☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 4,50

1 litro:

5 litri: 45,00

0,500 litri: 8,00

2 litri:

0,750 litri: 11,00

3 litri:

28,00

Confezione: vetro

latta



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da Agricoltura Biologica

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MASSERIA GUIDONE - SANTA SUSANNA

Quantità prodotta (Kg): 800

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Coratina 100



AZIENDA

Azienda Olearia Peddio

Anno fondazione: 2000

N° soci:

Titolare/i: Giovanni Cocco

Fondatore: Giovanni Cocco

Corso Umberto 87

09073 Cuglieri

Frazione:

Località:

Prov: OR

Regione: Sardegna

Naz: Italia

Tel: +39 078 5369254 Fax: +39 078 536925

Cell: +39 333 8066110

oliopeddio@yahoo.it

www.oliopeddio.it



Produzione aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha): 60

Oliveto di proprietà (ha): 20

Numero totale piante di olivo: 22000

Oliveto in affitto (ha): 30



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|--|-----------------------------------|
| ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☒ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--------------------------------|--|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☒ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

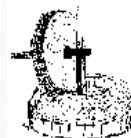
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|--|--|--|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☐ media collina |
| ☒ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Bosana



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Brucatura a mano | ☒ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☒ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|--|--|--|
| ☒ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|--|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	1 litro:	5 litri:
0,500 litri: 8,00	2 litri:	
0,750 litri:	3 litri:	

Confezione: vetro
bag in box



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Monovarietale

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PEDDIO

Quantità prodotta (Kg): 1490

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Bosana 100



AZIENDA

Brist d.o.o.

Anno fondazione: 1992

N° soci:

Titolare/i: Silvano Puhar

Fondatore: Silvano Puhar

Via Trgovacka 40

52215 Vodnjan

Frazione:

Località:

Prov: Vodnjan

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552512415

Fax: +38552512415

Cell: +38598219380

silvano@brist-olive.hr

www.brist-olive.hr



Produzione
aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☒ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

7

Oliveto di proprietà (ha):

6,5

Numero totale piante di olivo

1780

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☒ roccioso

Forma allevamento:

☒ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ alta collina

☒ bassa collina

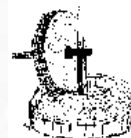
☐ pedemontana

☐ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Busa, Puntosa, Carbonazza, Bianchera, Leccino, Pendolino, Frantoio



LAVORAZIONE

Raccolta

☒ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☒ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

20000

Olive acquistate (kg):

22000

Produzione totale di olio (kg):

5800

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

14



COMMERCIALIZZAZIONE

☐ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 9,30

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 16,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Internazionale

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PREMIUM INTENSO

Quantità prodotta (Kg): 1400

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Bianchera 60

Rossignola 20

Carbonazza 10

Busa di Dignano 10



AZIENDA

Brist d.o.o.

Anno fondazione: 1992

N° soci:

Titolare/i: Silvano Puhar

Fondatore: Silvano Puhar

Via Trgovacka 40

52215 Vodnjan

Frazione:

Località:

Prov: Vodnjan

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552512415

Fax: +38552512415

Cell: +38598219380

silvano@brist-olive.hr

www.brist-olive.hr



Produzione
aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☒ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

7

Oliveto di proprietà (ha):

6,5

Numero totale piante di olivo

1780

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☒ roccioso

Forma allevamento:

☒ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ alta collina

☒ bassa collina

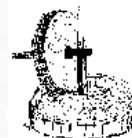
☐ pedemontana

☐ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Busa, Puntosa, Carbonazza, Bianchera, Leccino, Pendolino, Frantoio



LAVORAZIONE

Raccolta

☒ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☒ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

20000

Olive acquistate (kg):

22000

Produzione totale di olio (kg):

5800

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

14



COMMERCIALIZZAZIONE

☐ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 50,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

EXCLUSIVE SELECTION

Quantità prodotta (Kg): 1200

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Busa di Dignano 80

Rosignola 20



AZIENDA

Cantina Valpantena Verona sca

Anno fondazione: 1958 N° soci: 150

Titolare/i: Presidente: Luigi Turco

Fondatore:

Via Colonia orfani di guerra 5/b
37142 Quinto di Valpantena

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +39045550032 Fax: +39045550883

Cell:

info@cantinavalpantena.it

www.cantinavalpantena.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha): 250

Numero totale piante di olivo 50000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|--|
| ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☒ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

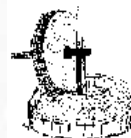
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|---|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favarol, Leccino, Pendolino



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|--|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☒ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|---|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☒ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

219451

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

22425

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|---|---|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri: 9,80

3 litri:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VENETO VALPOLICELLA DOP

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

Dop Veneto Valpolicella

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 50

Favarol 50



AZIENDA

Caruso & Minini s.p.a.

Anno fondazione: 2004

N° soci:

Titolare/i: Stefano Caruso

Fondatore: Stefano Caruso

Via Salemi 3

91025 Marsala

Frazione:

Località:

Prov: TP

Regione: Sicilia

Tel: 0923982356

Naz: Italia

Fax: 0923723356

Cell:

marketing@carusoeminini.it

www.carusoeminini.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

135

Oliveto di proprietà (ha):

15,6

Numero totale piante di olivo

3600

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

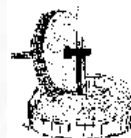
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☒ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Nocellara del Belice



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

TERRE DI GIUMARA

Quantità prodotta (Kg): 5400

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Nocellara del Belice 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

31500

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

5000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 5 litri: 55,00
0,500 litri: 10,50 2 litri:
0,750 litri: 12,00 3 litri:

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Casa Zen

Anno fondazione: 2009

N° soci:

Titolare/i: Franco Zenari e Ilenia Patuzzo

Fondatore: Franco Zenari e Ilenia Patuzzo

Via Gugi n 40

37030 Mezzane di sotto

Frazione: Marcellise

Località: Marcellise

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: 0458740051

Fax:

Cell: 3469759090

info@agriturismocasazen.it

www.agriturismocasazen.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☒ bioedilizia
☒ utilizzo di energie alternative
☒ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 1,3

Oliveto di proprietà (ha): 1,3

Numero totale piante di olivo: 550

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

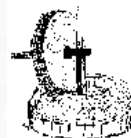
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☒ media collina
☐ pedemontana
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favarol, Frantoio, Leccino, Casaliva, Pendolino, Leccio



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CASA ZEN

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Grignano	54
Favarol	15
Leccino	10
Pendolino	10
Frantoio	9
Casaliva	1
Leccio del Corno	1

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☒ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

7000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

750

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16,6



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	1 litro:	5 litri:
0,500 litri:	8,00	2 litri:
0,750 litri:	3 litri:	

Confezione: vetro



AZIENDA

Case Perrotta srl

Anno fondazione: 1994 N° soci: 3

Titolare/i: Romeo Rosario Maria

Fondatore: Romeo Rosario Maria

Via Andronico n 2

95010 Sant'Alfio

Frazione:

Località:

Prov: CT

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: +39 095 968928 Fax: +39 095 968855

Cell:

admin@caseperrotta.it

www.caseperrotta.it



Produzione
aziendale:

- ☐ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive
- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☒ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
- ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 13 Oliveto di proprietà (ha): 6

Numero totale piante di olivo 1200 Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
- ☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
- ☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

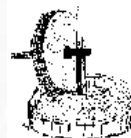
- ☐ Promiscuo
☐ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☒ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Bella di Spagna, Biancolilla, Carolea, Cipressino, Coratina, Frantoio, Giarraffa, Leccino, Moresca



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 3 fasi
☐ Ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1250

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 9



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 5,00 1 litro: 15,00 5 litri: 75,00
0,500 litri: 9,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro
latta



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CASE PERROTTA

Quantità prodotta (Kg): 1250

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria:

Varietà: %

Bella di Spagna

Biancolilla

Carolea

Cipressino

Coratina

Frantoio

Giarraffa

Leccino

Moresca



AZIENDA

Castelvechio soc. agr. Arl

Anno fondazione: 1978

N° soci:

Titolare/i: Famiglia Terraneo

Fondatore: Famiglia Terraneo

Via Castelnuovo 2
34078 Sagrado

Frazione:

Località: Castelnuovo

Prov: GO

Regione: Friuli Venezia Giulia

Naz: Italia

Tel: +39 048199742 / Fax: +390481960736

Cell:

info@castelvechio.com

www.castelvechio.com



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

110

Oliveto di proprietà (ha):

1,5

Numero totale piante di olivo

700

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☒ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

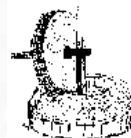
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☒ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Bianchera, Leccino, Frantoio, Pendolino, Maurino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Quantità prodotta (Kg): 600

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Bianchera	40
Leccino	20
Frantoio	20
Pendolino	10
Maurino	10

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

5800

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

550

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

9,6



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 13,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Col San Martino Soc. Agr. Srl

Anno fondazione: 2009

N° soci:

Titolare/i: Piergiorgio Coin

Fondatore:

Via Cipressina 11

31011 Asolo

Frazione:

Località:

Prov: TV

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +39 0423 950189 Fax:

Cell: +39 348 3615308

info@ca-recantina.it

www.ca-recantina.it



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive
- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
- ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

8,97

Oliveto di proprietà (ha):

0,77

Numero totale piante di olivo

600

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
- ☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
- ☒ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
- ☐ monocono
☐ siepe
- ☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

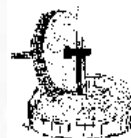
- ☐ Promiscuo
☐ Specializzato
- ☒ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
- ☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino, Segalina, Asolana



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OLIVETO IN CA' RECANTINA

Quantità prodotta (Kg): 382

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Leccino 30
Frantoio 30
Moraiolo 10
Pendolino 10
Segalina 10
Ascolana 10

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
- ☒ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
- ☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

850

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

85

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



AZIENDA

Consorzio Olivicoltori Malcesine

Anno fondazione: 1946

N° soci: 570

Titolare/i:

Fondatore:

Via Navene 21

37018 Malcesine

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: 0456570419 - 04 Fax: 0456570419

Cell: 3476420870

commal@virgilio.it

www.oliomalcesine.it



Produzione
aziendale:

☐ piante di olivo di proprietà

☐ frantoio di proprietà

☐ imbottigliamento di proprietà

☒ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☒ imbottigliamento conto terzi

☒ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☒ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☒ controllo di emissioni CO2

☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ rifiuti differenziati

☒ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

0

Oliveto di proprietà (ha):

0

Numero totale piante di olivo

23

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

☒ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☒ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☒ vaso

☒ globo

☐ monocono

☒ siepe

☒ cespuglio

☒ ipsilon

☒ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☒ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☒ alta pianura

☒ alta collina

☐ bassa collina

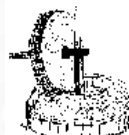
☒ pedemontana

☐ media collina

☒ montana

Varietà di olive aziendali:

Casaliva



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

100% ITALIANO

Quantità prodotta (Kg): 2349

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Casaliva 90

Varie 10

LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☒ Bacchiatura

☒ Meccanica

☒ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☒ Tradizionale a presse

☒ Ciclo continuo 2 fasi

☒ Sinole

☒ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

400

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

70

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

18



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☐ Spaccio aziendale:

☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 5,50

1 litro: 14,50

5 litri: 62,00

0,500 litri: 8,50

2 litri: 39,00

0,750 litri: 12,00

3 litri: 39,00

Confezione: vetro

latta



AZIENDA

Consorzio Olivicoltori Malcesine

Anno fondazione: 1946

N° soci: 570

Titolare/i:

Fondatore:

Via Navene 21

37018 Malcesine

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: 0456570419 - 04 Fax: 0456570419

Cell: 3476420870

commal@virgilio.it

www.oliomalcesine.it



Produzione
aziendale:

☐ piante di olivo di proprietà

☐ frantoio di proprietà

☐ imbottigliamento di proprietà

☒ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☒ imbottigliamento conto terzi

☒ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☒ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☒ controllo di emissioni CO2

☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ rifiuti differenziati

☒ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

0

Oliveto di proprietà (ha):

0

Numero totale piante di olivo

23

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

☒ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☒ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☒ vaso

☒ globo

☐ monocono

☒ siepe

☒ cespuglio

☒ ipsilon

☒ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☒ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☒ alta pianura

☒ alta collina

☐ bassa collina

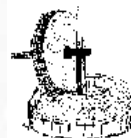
☒ pedemontana

☐ media collina

☒ montana

Varietà di olive aziendali:

Casaliva



LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☒ Bacchiatura

☒ Meccanica

☒ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☒ Tradizionale a presse

☒ Ciclo continuo 2 fasi

☒ Sinole

☒ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

400

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

70

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

18



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☐ Spaccio aziendale:

☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 8,00

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 13,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

GARDA DOP ORIENTALE

Quantità prodotta (Kg): 2458

Certificazioni:

GARDA DOP ORIENTALE

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Casaliva 100



AZIENDA

Conte Paola Lucia

Anno fondazione: 1858

N° soci:

Titolare/i: Conte Paola Lucia

Fondatore: Matteo Antonio

Via Piave 25

73025 Martano

Frazione:

Località:

Prov: LE

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: +39 083 6571634 Fax:

Cell: +39 389 0868342

serradichilama@libero.it

WWW.



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
- ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☒ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):
Numero totale piante di olivo

16
Oliveto di proprietà (ha): 6
Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
- ☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
- ☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

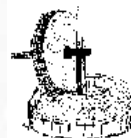
- ☐ Promiscuo
☐ Specializzato
☒ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☒ alta pianura
☐ alta collina
- ☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Cellina di Nardò



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SERRA DI CHI L'AMA

Quantità prodotta (Kg): 350

Certificazioni:

TERRA D'OTRANTO DOP

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Cellina di Nardò 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☒ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

3447

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

989

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Domaine Iznassa

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Frazione:

Località:

Prov:

Regione:

Tel:

Cell:

Naz: Marocco

Fax:



WWW.

Produzione
aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☐ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

0

Oliveto di proprietà (ha):

0

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

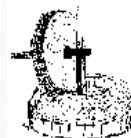
Tipo allevamento:

- | | | |
|------------------------------------|--|--|
| ☐ Promiscuo | ☐ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|--|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|--|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|---|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|---|---|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Internazionale

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

IZNASSA

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %



AZIENDA

F.lli Cadoni di A. Cadoni & C. snc

Anno fondazione: 1987

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore: Andrea Cadoni

Roma 18

08030 Escolca

Frazione:

Località:

Prov: Cagliari

Regione: Sardegna

Naz: Italia

Tel: +39 0782808436 **Fax:** +39 0782808436

Cell: +39 348 1024268

oliocadoni@tiscali.it

www.oliocadoni.it



Produzione aziendale:

☐ piante di olivo di proprietà

☒ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☒ acquisto olive

☒ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☒ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☒ rifiuti differenziati

☒ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 10

Numero totale piante di olivo: 700

Oliveto di proprietà (ha): 0

Oliveto in affitto (ha): 5



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☒ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☒ vaso

☐ globo

☒ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ alta collina

☐ bassa collina

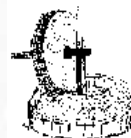
☐ pedemontana

☒ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Tonda di Cagliari - Bosana - Pitz'e carroga



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SA MOLA

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Tonda di Cagliari: 70

Bosana: 30

LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☒ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☒ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 125

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2000

Olio acquistato (kg): 1000

Resa in olio (%): 16



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro

latta



AZIENDA

Fontanara Srl

Anno fondazione: 2010

N° soci:

Titolare/i: Bocchi Patrizia

Fondatore: Bocchi Patrizia

Via Alexander Fleming 10/12

37036 San Martino Buon Albergo

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +39 045 8394600 Fax: +39 045 839460

Cell:

info@fontanara.it

www.fontanara.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|---|--|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☒ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☒ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☒ acquisto olio |
| ☒ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|---|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☒ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

40

Oliveto di proprietà (ha):

30

Numero totale piante di olivo

3300

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--------------------------------|---|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☒ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

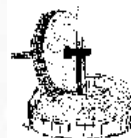
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|---|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Leccino, Leccio, Favarol



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| ☒ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☒ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

10424

Olive acquistate (kg):

2885

Produzione totale di olio (kg):

1815

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

14



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|--|--|--|
| ☒ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|--|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 17,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VIA FLEMING N°10

Quantità prodotta (Kg): 1815

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Grignano 75

Leccino 15

Favarol 10



AZIENDA

Frantoi Cutrera di Cutrera G. & C. snc

Anno fondazione: 1906

N° soci:

Titolare/i: Cutrera Giuseppa

Fondatore: Cutrera Giovanni

Contrada piano dell'acqua 73
97012 Chiaramonte Gulfi

Frazione:

Località:

Prov: RG

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: 0932926187

Fax: 0932921757

Cell:

olio@frantoicutrera.it

www.frantoicutrera.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|---|--|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☒ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☒ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☒ acquisto olio |
| ☒ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha): 100

Oliveto di proprietà (ha): 50

Numero totale piante di olivo 10000

Oliveto in affitto (ha): 50



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|---|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☒ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

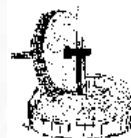
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|--|--|--|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☐ media collina |
| ☒ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Tonda Iblea



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| ☒ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☒ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

100000

Olive acquistate (kg):

100000

Produzione totale di olio (kg):

20000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|---|---|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,64

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 11,20

2 litri:

0,750 litri: 15,62

3 litri:

Confezione: vetro
latta

1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
DOP/IGP

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PRIMO DOP

Quantità prodotta (Kg): 27500

Certificazioni:

DOP MONTI IBLEI

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Tonda Iblea 100



AZIENDA

Frantoio Bonamini sas di Sartorari Sabrina

Anno fondazione: 1965

N° soci:

Titolare/i: Giancarlo e Sabrina Bonamini

Fondatore: Stefano Bonamini

Via Santa Giustina 10

37031 Illasi

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +39 045 6520558 Fax: +39 045 652813

Cell: +39 338 4494041

info@oliobonamini.com

www.oliobonamini.com



Produzione
aziendale:

- | | |
|---|--|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☒ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☒ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☒ acquisto olio |
| ☒ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

3

Numero totale piante di olivo

4000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|--|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☒ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

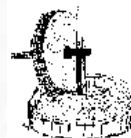
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|---|--|
| ☐ alta pianura | ☒ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favarol, Frantoio



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|--|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☒ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|---|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☒ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

15000

Olive acquistate (kg):

100000

Produzione totale di olio (kg):

20000

Olio acquistato (kg):

80000

Resa in olio (%):

15

COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|--|--|--|
| ☒ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|--|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri: 9,80

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VENETO VALPOLICELLA DOP

Quantità prodotta (Kg): 3173

Certificazioni:

VENETO VALPOLICELLA

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 50

Favarol 50



AZIENDA

Frantoio di Cornoleda sas

Anno fondazione: 2008

N° soci:

Titolare/i: Zanaica Devis

Fondatore: Zanaica Devis

Via Cornoleda 15/b

35030 Cinto Euganeo

Frazione:

Località:

Prov: PD

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390429647123

Fax: +390429647123

Cell: +393807177284

info@frantoiodicornoleda.com

www.frantoiodicornoleda.com



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
- ☒ frantoio di proprietà
- ☒ imbottigliamento di proprietà
- ☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
- ☒ imbottigliamento conto terzi
- ☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
- ☒ utilizzo di energie alternative
- ☐ controllo di emissioni CO2
- ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- ☐ rifiuti differenziati
- ☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

4

Oliveto di proprietà (ha):

2

Numero totale piante di olivo

1200

Oliveto in affitto (ha):

2



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
- ☐ sciolto/sabbioso
- ☐ ghiaioso
- ☐ limoso/argilloso
- ☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
- ☐ globo
- ☐ monocono
- ☐ siepe
- ☐ cespuglio
- ☐ palmetta
- ☐ ipsilon

Tipo allevamento:

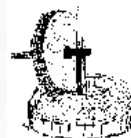
- ☐ Promiscuo
- ☒ Specializzato
- ☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
- ☐ alta collina
- ☐ bassa collina
- ☒ media collina
- ☐ pedemontana
- ☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Rasara, Leccino, Matosso, Frantoio, Grignano



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
- ☐ Brucatura a mano e meccanica
- ☐ Meccanica
- ☒ Bacchiatura e brucatura a mano

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
- ☒ Ciclo continuo 2 fasi
- ☐ Sinole
- ☐ Ciclo continuo misto
- ☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

12000

Olive acquistate (kg):

20000

Produzione totale di olio (kg):

4000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line:
- ☒ Spaccio aziendale:
- ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri:

11,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
DOP/IGP

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DOP COLLI EUGANEI E BERICI

Quantità prodotta (Kg): 500

Certificazioni:

DOP COLLI EUGANEI E BERICI

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Rasara 40

Frantoio 20

Leccino 20

Altre 20



AZIENDA

Frantoio di Cornoleda sas

Anno fondazione: 2008

N° soci:

Titolare/i: Zanaica Devis

Fondatore: Zanaica Devis

Via Cornoleda 15/b

35030 Cinto Euganeo

Frazione:

Località:

Prov: PD

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390429647123

Fax: +390429647123

Cell: +393807177284

info@frantoiodicornoleda.com

www.frantoiodicornoleda.com



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☒ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

4

Oliveto di proprietà (ha):

2

Numero totale piante di olivo

1200

Oliveto in affitto (ha):

2



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

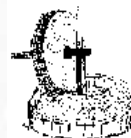
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☒ media collina
☐ pedemontana
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Rasara, Leccino, Matosso, Frantoio, Grignano



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☒ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

12000

Olive acquistate (kg):

20000

Produzione totale di olio (kg):

4000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri:

10,50

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olio Monovarietale

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

RASARA

Quantità prodotta (Kg): 200

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Rasara 100



AZIENDA

Frantoio di Cornoleda sas

Anno fondazione: 2008

N° soci:

Titolare/i: Zanaica Devis

Fondatore: Zanaica Devis

Via Cornoleda 15/b

35030 Cinto Euganeo

Frazione:

Località:

Prov: PD

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390429647123

Fax: +390429647123

Cell: +393807177284

info@frantoiodicornoleda.com

www.frantoiodicornoleda.com



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☒ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

4

Oliveto di proprietà (ha):

2

Numero totale piante di olivo

1200

Oliveto in affitto (ha):

2



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

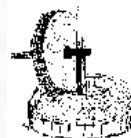
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☒ media collina
☐ pedemontana
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Rasara, Leccino, Matosso, Frantoio, Grignano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

GREEN SELECTION

Quantità prodotta (Kg): 500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Rasara 70

Leccino 10

Marzenima 10

Frantoio 10

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☒ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

12000

Olive acquistate (kg):

20000

Produzione totale di olio (kg):

4000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,50

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri: 10,50

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Frantoio di Spello uccd soc. agr. Coop

FRANTOIO DI SPELLO DOP UMBRIA COLLI ASSISI



AZIENDA

Frantoio di Spello uccd soc. agr. Coop

Anno fondazione: 1947

N° soci: 448

Titolare/i: Yuri Amantini

Fondatore:

Via Banche 1/b
06038 Spello

Frazione:

Località:

Prov: PG

Regione: Umbria

Naz: Italia

Tel: 0742651662

Fax: 0742304371

Cell: 3287560947

info@frantoiodispello.it

www.frantoiodispello.it



Produzione
aziendale:

☐ piante di olivo di proprietà

☒ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☒ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☒ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☒ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 0

Oliveto di proprietà (ha): 400

Numero totale piante di olivo 110000

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☒ roccioso

Forma allevamento:

☒ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ palmetta

☐ ipsilon

Tipo allevamento:

☒ Promiscuo

☐ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☒ alta collina

☒ bassa collina

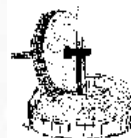
☒ pedemontana

☒ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Moraiolo, Leccino, altro



LAVORAZIONE

Raccolta

☒ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☒ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☒ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

75315

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

8158

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10,83



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 1 litro: 14,00 5 litri: 60,00

0,500 litri: 8,50 2 litri: 38,00

0,750 litri: 12,50 3 litri: 38,00

Confezione: vetro
latta



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
DOP/IGP

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

FRANTOIO DI SPELLO DOP UMBRIA
COLLI ASSISI

Quantità prodotta (Kg): 824

Certificazioni:

DOP UMBRIA COLLI ASSISI - Spoleto

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Moraiolo 99

Leccino 1



AZIENDA

Frantoio di Valnogaredo snc

Anno fondazione: 1960

N° soci:

Titolare/i: Barbiero Paolo

Fondatore: Barbiero Oreste

Via Mantovane 8/a

35030 Cinto Euganeo

Frazione: Valnogaredo

Località:

Prov: PD

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390429647224 Fax: +390429644054

Cell: +393355835865

frant.valnogaredo@tin.it

www.frantoiovalnogaredo.com



Produzione aziendale:

- | | |
|---|--|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☒ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☒ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☒ acquisto olio |
| ☒ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|---|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☒ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):	3	Oliveto di proprietà (ha):	2
Numero totale piante di olivo	1500	Oliveto in affitto (ha):	1

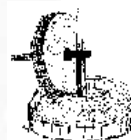


TERRITORIO

- | | | | | |
|-----------------------|---|---|--|-----------------------------------|
| Terreno: | ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso | |
| | ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | | |
| Forma allevamento: | ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| | ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |
| Tipo allevamento: | ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato | |
| Coltivazione Oliveto: | ☐ alta pianura | ☒ bassa collina | ☐ media collina | |
| | ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana | |

Varietà di olive aziendali:

Rasara, Frantoio, Leccino, Marzemino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ITALIANO BIOLOGICO

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio 30

Leccino 30

Grignano 20

Casaliva 20

LAVORAZIONE

- | | | | |
|------------|---|------------------------------------|--|
| Raccolta | ☒ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☒ Bacchiatura e brucatura a mano |
| | ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |
| Estrazione | ☒ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| | ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☒ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 12000

Olive acquistate (kg): 80000

Produzione totale di olio (kg): 100000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 14



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|---|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	1 litro:	5 litri:
0,500 litri: 9,00	2 litri:	
0,750 litri: 13,00	3 litri:	

Confezione: vetro



AZIENDA

Frantoio di Valnogaredo snc

Anno fondazione: 1960

N° soci:

Titolare/i: Barbiero Paolo

Fondatore: Barbiero Oreste

Via Mantovane 8/a

35030 Cinto Euganeo

Frazione: Valnogaredo

Località:

Prov: PD

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390429647224

Fax: +390429644054

Cell: +393355835865

frant.valnogaredo@tin.it

www.frantoiovalnogaredo.com



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
- ☒ frantoio di proprietà
- ☒ imbottigliamento di proprietà
- ☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
- ☒ imbottigliamento conto terzi
- ☒ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
- ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- ☒ utilizzo di energie alternative
- ☒ rifiuti differenziati
- ☐ controllo di emissioni CO2
- ☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 3

Oliveto di proprietà (ha): 2

Numero totale piante di olivo 1500

Oliveto in affitto (ha): 1



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
- ☐ ghiaioso
- ☐ roccioso
- ☐ sciolto/sabbioso
- ☐ limoso/argilloso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
- ☐ monocono
- ☐ cespuglio
- ☐ palmetta
- ☐ globo
- ☐ siepe
- ☐ ipsilon

Tipo allevamento:

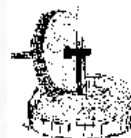
- ☐ Promiscuo
- ☒ Specializzato
- ☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
- ☒ bassa collina
- ☐ media collina
- ☐ alta collina
- ☐ pedemontana
- ☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Rasara, Frantoio, Leccino, Marzemino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

RASARA

Quantità prodotta (Kg): 1500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Rasara 50

Leccino 25

Frantoio 25

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
- ☐ Meccanica
- ☒ Bacchiatura e brucatura a mano
- ☐ Bacchiatura
- ☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☒ Tradizionale a presse
- ☐ Sinole
- ☐ Ciclo continuo misto
- ☐ Ciclo continuo 2 fasi
- ☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 12000

Olive acquistate (kg): 80000

Produzione totale di olio (kg): 100000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 14



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line:
- ☒ Spaccio aziendale:
- ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 5 litri:

0,500 litri: 8,00 2 litri:

0,750 litri: 12,00 3 litri:

Confezione: vetro

Frantoio Figoli di Figoli Tommaso

FRANTOIO FIGOLI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA



AZIENDA

Frantoio Figoli di Figoli Tommaso

Anno fondazione: 1941 N° soci:

Titolare/i: Tommaso Figoli

Fondatore: Leonardo Figoli

c/da Ogliastretti

87064 Corigliano Calabro

Frazione: c/da Ogliastretti

Località:

Prov: Cosenza

Regione: Calabria

Tel: 098382081

Cell: +393383493202

Naz: italia

Fax: 098382081

info@frantoiofigoli.it

www.frantoiofigoli.it



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
- ☒ frantoio di proprietà
- ☒ imbottigliamento di proprietà
- ☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
- ☐ imbottigliamento conto terzi
- ☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
- ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- ☒ utilizzo di energie alternative
- ☒ rifiuti differenziati
- ☐ controllo di emissioni CO2
- ☒ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

50

Oliveto di proprietà (ha):

35

Numero totale piante di olivo

12500

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
- ☐ ghiaioso
- ☐ roccioso
- ☐ sciolto/sabbioso
- ☐ limoso/argilloso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
- ☐ monocono
- ☐ cespuglio
- ☐ palmetta
- ☐ globo
- ☐ siepe
- ☐ ipsilon

Tipo allevamento:

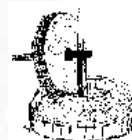
- ☐ Promiscuo
- ☒ Specializzato
- ☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☒ alta pianura
- ☐ bassa collina
- ☐ media collina
- ☐ alta collina
- ☐ pedemontana
- ☐ montana

Varietà di olive aziendali:

dolce di rossano - carolea - roggianella - nocellara del belice - frantoio - coratina



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
- ☒ Meccanica
- ☐ Bacchiatura e brucatura a mano
- ☐ Bacchiatura
- ☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
- ☐ Sinole
- ☐ Ciclo continuo misto
- ☒ Ciclo continuo 2 fasi
- ☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line:
- ☒ Spaccio aziendale:
- ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	5,00	1 litro:	50,00
0,500 litri:	9,00	2 litri:	
0,750 litri:	13,00	3 litri:	

Confezione: vetro
latta

Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva da Agricoltura Biologica

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

FRANTOIO FIGOLI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Quantità prodotta (Kg): 10000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Roggianella 50

Carolea 30

Dolce di Rossano 20



AZIENDA

Frantoio Oleario Di Vito Giovanni

Anno fondazione: 1988

N° soci:

Titolare/i: Di Vito Giovanni

Fondatore: Di Vito Giovanni

C. da Cocciollette n°10

86042 Campomarino

Frazione: Campomarino

Località: Campomarino

Prov: CB

Regione: Molise

Naz: Italia

Tel: 0875539257

Fax: 0875910838

Cell: 3495873668

info@oliodivito.it

www.oliodivito.it



Produzione aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☒ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☒ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|---|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☒ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha): 110

Oliveto di proprietà (ha): 8

Numero totale piante di olivo: 2000

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

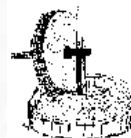
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|---|--|
| ☐ alta pianura | ☒ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Gentile di Larino, Leccino, Frantoio, Peranzana, Nociara



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OLIO DI VITO DOP MOLISE

Quantità prodotta (Kg): 1320

Certificazioni:
DOP MOLISE

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Gentile di Larino	70
Leccino	30

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|--|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☒ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☒ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

30000

Olive acquistate (kg):

120000

Produzione totale di olio (kg):

50000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|---|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,50	1 litro:	5 litri:
0,500 litri:	8,00	2 litri:	
0,750 litri:		3 litri:	35,00

Confezione: vetro
latta

Frantoio Paganelli Benito

IL SOLATTO



AZIENDA

Frantoio Paganelli Benito

Anno fondazione: 1975

N° soci:

Titolare/i: Paganelli Benito

Fondatore: Paganelli Benito

Via Felsine 369

47822 Santarcangelo di R.

Frazione:

Località:

Prov: RN

Regione: Emilia-romagna

Naz: Italia

Tel: 0541629720

Fax:

Cell: 3493045295

info@oliopaganelli.it

www.oliopaganelli.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
- ☒ frantoio di proprietà
- ☒ imbottigliamento di proprietà
- ☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
- ☒ imbottigliamento conto terzi
- ☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
- ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- ☒ utilizzo di energie alternative
- ☒ rifiuti differenziati
- ☐ controllo di emissioni CO2
- ☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha): 6,4

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha): 2



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
- ☐ ghiaioso
- ☐ roccioso
- ☐ sciolto/sabbioso
- ☐ limoso/argilloso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
- ☐ monocono
- ☐ cespuglio
- ☐ palmetta
- ☐ globo
- ☐ siepe
- ☐ ipsilon

Tipo allevamento:

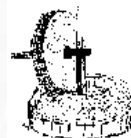
- ☐ Promiscuo
- ☐ Specializzato
- ☒ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
- ☒ bassa collina
- ☒ media collina
- ☐ alta collina
- ☐ pedemontana
- ☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Correggiolo, Leccino, Pendolino e varie



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

IL SOLATTO

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio 50

Selvatico 30

Varie 20

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
- ☐ Meccanica
- ☐ Bacchiatura e brucatura a mano
- ☐ Bacchiatura
- ☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
- ☐ Sinole
- ☐ Ciclo continuo misto
- ☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 9600

Olive acquistate (kg): 260000

Produzione totale di olio (kg): 33700

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 13



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line:
- ☒ Spaccio aziendale:
- ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 3,80 1 litro: 5 litri: 48,50
0,500 litri: 6,50 2 litri:
0,750 litri: 9,00 3 litri: 29,50

Confezione: vetro
latta

Frantoio per olive Ballarini sas

BIO



AZIENDA

Frantoio per olive Ballarini sas

Anno fondazione: 1926

N° soci:

Titolare/i: Ballarini Vittorio

Fondatore: Amadio Ballarini

Via Molini 26

37030 Cazzano di Tramigna

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: 0457820543

Fax: 0457820543

Cell: 3408822964

info@olioballarini.it

www.olioballarini.it



Produzione
aziendale:

☐ piante di olivo di proprietà

☒ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☒ acquisto olive

☒ lavorazione conto terzi

☒ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☒ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

0

Oliveto di proprietà (ha):

0

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

☒ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☒ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☐ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☒ alta collina

☐ bassa collina

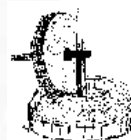
☒ pedemontana

☒ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favarol, Leccio, Frantoio, Biancolilla



LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☒ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☒ Ciclo continuo misto

☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

60000

Produzione totale di olio (kg):

44000

Olio acquistato (kg):

4000

Resa in olio (%):

11



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione:

0,500 litri: 9,20

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

BIO

Quantità prodotta (Kg): 3300

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Biancolilla 100

Frantoio per olive Ballarini sas

CANADIUM



AZIENDA

Frantoio per olive Ballarini sas

Anno fondazione: 1926

N° soci:

Titolare/i: Ballarini Vittorio

Fondatore: Amadio Ballarini

Via Molini 26

37030 Cazzano di Tramigna

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: 0457820543

Fax: 0457820543

Cell: 3408822964

info@olioballarini.it

www.olioballarini.it



Produzione aziendale:

☐ piante di olivo di proprietà

☒ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☒ acquisto olive

☒ lavorazione conto terzi

☒ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☒ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 0

Oliveto di proprietà (ha): 0

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

☒ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☒ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☐ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☒ alta collina

☐ bassa collina

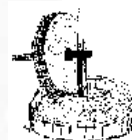
☒ pedemontana

☒ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favarol, Leccio, Frantoio, Biancolilla



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CANADIUM

Quantità prodotta (Kg): 1100

Certificazioni:

VENETO VALPOLICELLA DOP

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 55

Favarol 20

Leccio 20

Frantoio 5

LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☒ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☒ Ciclo continuo misto

☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

60000

Produzione totale di olio (kg):

44000

Olio acquistato (kg):

4000

Resa in olio (%):

11



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 10,90

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro

Frantoio per olive Ballarini sas

PRIMUS FAVAROL



AZIENDA

Frantoio per olive Ballarini sas

Anno fondazione: 1926

N° soci:

Titolare/i: Ballarini Vittorio

Fondatore: Amadio Ballarini

Via Molini 26

37030 Cazzano di Tramigna

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: 0457820543

Fax: 0457820543

Cell: 3408822964

info@olioballarini.it

www.olioballarini.it



Produzione
aziendale:

☐ piante di olivo di proprietà

☒ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☒ acquisto olive

☒ lavorazione conto terzi

☒ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☒ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 0

Oliveto di proprietà (ha): 0

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

☒ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☒ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☐ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☒ alta collina

☐ bassa collina

☒ pedemontana

☒ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favarol, Leccio, Frantoio, Biancolilla



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PRIMUS FAVAROL

Quantità prodotta (Kg): 4500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Favarol 100

LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☒ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☒ Ciclo continuo misto

☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

60000

Produzione totale di olio (kg):

44000

Olio acquistato (kg):

4000

Resa in olio (%):

11



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 7,50

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro

Frantoio per olive Ballarini sas

PRIMUS GRIGNANO



AZIENDA

Frantoio per olive Ballarini sas

Anno fondazione: 1926

N° soci:

Titolare/i: Ballarini Vittorio

Fondatore: Amadio Ballarini

Via Molini 26

37030 Cazzano di Tramigna

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: 0457820543

Fax: 0457820543

Cell: 3408822964

info@olioballarini.it

www.olioballarini.it



Produzione
aziendale:

☐ piante di olivo di proprietà

☒ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☒ acquisto olive

☒ lavorazione conto terzi

☒ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☒ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

0

Oliveto di proprietà (ha):

0

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

☒ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☒ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☐ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☒ alta collina

☐ bassa collina

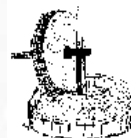
☒ pedemontana

☒ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favaro, Leccio, Frantoio, Biancolilla



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PRIMUS GRIGNANO

Quantità prodotta (Kg): 5400

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 100

LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☒ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☒ Ciclo continuo misto

☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

60000

Produzione totale di olio (kg):

44000

Olio acquistato (kg):

4000

Resa in olio (%):

11



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 7,50

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Frantoio Sallemi Raffaele sas

Anno fondazione: 1873

N° soci:

Titolare/i: Raffaele Sallemi

Fondatore: Sallemi Luigi

Via Piave 1

97013 Comiso

Frazione:

Località:

Prov: RG

Regione: Sicilia

Tel: 0932963424

Naz: Italia

Fax: 0932732160

Cell: 3334370111

sallelemi@tin.it

www.frantoio-sallelemi.it



Produzione aziendale:

- | | |
|---|--|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☒ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☒ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☒ acquisto olio |
| ☒ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☒ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha): 1

Oliveto di proprietà (ha): 1

Numero totale piante di olivo: 5000

Oliveto in affitto (ha): 2



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--------------------------------|--|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☒ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

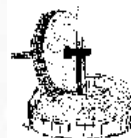
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|---|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☒ montana |

Varietà di olive aziendali:

Tonda iblea



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

RE OLIO DOP

Quantità prodotta (Kg): 5800

Certificazioni:

DOP MONTI IBLEI GULFI

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Tonda Iblea 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| ☒ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☒ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 20000

Olive acquistate (kg): 70000

Produzione totale di olio (kg): 16000

Olio acquistato (kg): 7000

Resa in olio (%): 12



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|---|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	10,00	1 litro:	5 litri:	90,00
0,500 litri:	12,00	2 litri:		
0,750 litri:	16,80	3 litri:		

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Fraternali Grilli Primo

Anno fondazione: 1850 **N° soci:** 0
Titolare/i: Claudio Fraternali Grilli
Fondatore: Nazzareno Fraternali Grilli
 Villa Parigi, 37
 47837 Montegridolfo
Frazione: Trebbio
Località:
Prov: Rimini
Regione: Emilia Romagna **Naz:** Italia
Tel: +39 0541 855525 **Fax:** +39 0541 85552
Cell: +39 335 8417310

info@ulivetodelfattore.it

www.ulivetodelfattore.it



- Produzione aziendale:**
- ☒ piante di olivo di proprietà
 - ☐ lavorazione conto terzi
 - ☐ frantoio di proprietà
 - ☐ imbottigliamento conto terzi
 - ☐ imbottigliamento di proprietà
 - ☐ acquisto olio
 - ☐ acquisto olive
- Ecosostenibilità:**
- ☐ bioedilizia
 - ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
 - ☐ utilizzo di energie alternative
 - ☐ rifiuti differenziati
 - ☐ controllo di emissioni CO2
 - ☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 35 **Oliveto di proprietà (ha):** 1,5
Numero totale piante di olivo: 900 **Oliveto in affitto (ha):** 3,5

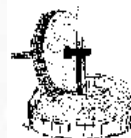


TERRITORIO

- Terreno:**
- ☒ medio impasto
 - ☐ ghiaioso
 - ☐ sciolto/sabbioso
 - ☐ limoso/argilloso
 - ☐ roccioso
- Forma allevamento:**
- ☒ vaso
 - ☐ monocono
 - ☐ globo
 - ☐ siepe
 - ☐ cespuglio
 - ☐ palmetta
 - ☐ ipsilon
- Tipo allevamento:**
- ☐ Promiscuo
 - ☒ Specializzato
 - ☐ Promiscuo e Specializzato
- Coltivazione Oliveto:**
- ☐ alta pianura
 - ☒ bassa collina
 - ☐ alta collina
 - ☐ pedemontana
 - ☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Correggiolo, Leccino, Pendolino



LAVORAZIONE

- Raccolta**
- ☐ Brucatura a mano
 - ☐ Meccanica
 - ☐ Bacchiatura
 - ☒ Bacchiatura e brucatura a mano
 - ☒ Brucatura a mano e meccanica
- Estrazione**
- ☐ Tradizionale a presse
 - ☐ Sinole
 - ☒ Ciclo continuo 2 fasi
 - ☐ Ciclo continuo misto
 - ☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 12500

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,00	1 litro:	5 litri:	75,00
0,500 litri:	12,00	2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:	48,00	

Confezione: vetro
latta
bag in box



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Monovarietale

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ULIVETO DEL FATTORE SELEZIONE RODOLFO

Quantità prodotta (Kg): 700

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Coreggiolo: 100



AZIENDA



Hoja del Olivo SLU

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Ctra. Benamaurel, El Baico 12-14

Baza

Frazione:

Località:

Prov: Granada

Regione:

Naz: Spagna

Tel: +34 958998247

Fax:

Cell:

elisabet@hojadelolivo.com



Produzione
aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ lavorazione conto terzi

☐ frantoio di proprietà

☐ imbottigliamento conto terzi

☒ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olio

☐ acquisto olive

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ utilizzo di energie alternative

☐ rifiuti differenziati

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 20

Oliveto di proprietà (ha): 18

Numero totale piante di olivo 8000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ ghiaioso

☐ roccioso

☐ sciolto/sabbioso

☐ limoso/argilloso

Forma allevamento:

☐ vaso

☐ monocono

☐ cespuglio

☐ palmetta

☐ globo

☐ siepe

☐ ipsilon

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☒ alta pianura

☐ bassa collina

☐ media collina

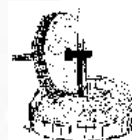
☐ alta collina

☐ pedemontana

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Picual



LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☒ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☒ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

87000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

11000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

☐ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 25,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro

1° classificato

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Internazionale**

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Hoja del Olivo O.E.V.O.

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Picual 100



AZIENDA

Impero Biol srl

Anno fondazione: 2010

N° soci:

Titolare/i: Impero Maggiorra

Fondatore:

Via Cap. Vinc. Pellegrini 10

04010 Sonnino

Frazione:

Località:

Prov: LT

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: +39 0773 98019 Fax: +39 0773 98974

Cell: +39 393 9666154

maggiorra-impero@libero.it



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 14

Oliveto di proprietà (ha): 14

Numero totale piante di olivo: 10000

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☒ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

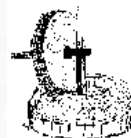
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☒ media collina
☐ pedemontana
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Itrana



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

3000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

5000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,00	1 litro:	12,00	5 litri:	50,00
0,500 litri:	8,00	2 litri:			
0,750 litri:	11,00	3 litri:	30,00		

Confezione: vetro
latta

Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva da Agricoltura Biologica

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

IMPERO BIOL

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Itrana 100



AZIENDA

Impero Biol srl

Anno fondazione: 2010

N° soci:

Titolare/i: Impero Maggiarra

Fondatore:

Via Cap. Vinc. Pellegrini 10

04010 Sonnino

Frazione:

Località:

Prov: LT

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: +39 0773 98019

Fax: +39 0773 98974

Cell: +39 393 9666154

maggiarra-impero@libero.it



Produzione aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☒ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☒ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 14

Oliveto di proprietà (ha): 14

Numero totale piante di olivo 10000

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☒ roccioso

Forma allevamento:

☒ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ alta collina

☐ bassa collina

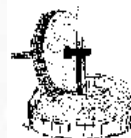
☐ pedemontana

☒ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Itrana



LAVORAZIONE

Raccolta

☒ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☒ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

3000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

5000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☐ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 5,00 1 litro: 13,00 5 litri:

0,500 litri: 9,00 2 litri:

0,750 litri: 12,00 3 litri: 35,00

Confezione: vetro

latta

Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

IMPERO BIOL DOP

Quantità prodotta (Kg): 2500

Certificazioni:

COLLINE PONTINE DOP

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Itrana 100



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Monovarietale

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MONICULTIVAR CIMA DI MOLA

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Cima di Mola 100

AZIENDA

Intini srl

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Intini Pietro

Fondatore:

C.da Popoleto n.c.

70011 Alberobello

Frazione:

Località:

Prov: BA

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: +39 080 4325983 Fax: +39 080 432598

Cell: +39 347 9603450

info@oliointini.it



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

8

Numero totale piante di olivo

2000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☒ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ ipilon
☐ palmetta

Tipo allevamento:

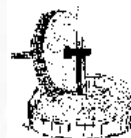
- ☒ Promiscuo
☐ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☒ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Olivastra, Cima di Mola



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

60000

Olive acquistate (kg):

200000

Produzione totale di olio (kg):

26000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 9,50

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri: 18,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



AZIENDA

La Casa del Vento di Pasquale di Lena

Anno fondazione: 2002

N° soci:

Titolare/i: Pasquale di Lena

Fondatore: Pasquale di Lena

Contrada monte 148

86035 Larino

Frazione:

Località:

Prov: CB

Regione: Molise

Naz: Italia

Tel: +39 0874 186210 Fax:

Cell: +39 335 8169881

casadelvento@hotmail.it

pasqualedilena.blogspot.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☒ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|---|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☒ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

2,7

Oliveto di proprietà (ha):

2,7

Numero totale piante di olivo

611

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

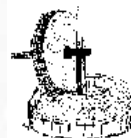
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|---|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Gentile di Larino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

L' OLIO DI FLORA

Quantità prodotta (Kg): 3200

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Gentile di Larino 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| ☒ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☒ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|---|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☒ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

15000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

3400

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11,8



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|--|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|---|---|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00	1 litro:	12,00	5 litri:	60,00
0,500 litri:	10,00	2 litri:			
0,750 litri:		3 litri:	36,00		

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

La Maassera Brahim Zniber

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Frazione:

Località:

Prov:

Regione:

Tel:

Cell:

Naz: Marocco

Fax:



WWW.

Produzione aziendale:

- ☐ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

0

Oliveto di proprietà (ha):

0

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

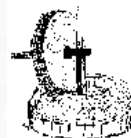
Tipo allevamento:

- ☐ Promiscuo
☐ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CARACTERRE

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %



AZIENDA

Les Huiles de sais

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Frazione:

Località:

Prov:

Regione:

Tel:

Cell:

Naz: Marocco

Fax:



WWW.

Produzione
aziendale:

- ☐ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

0

Oliveto di proprietà (ha):

0

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

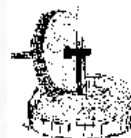
Tipo allevamento:

- ☐ Promiscuo
☐ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

O'LIVE

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %



AZIENDA

Malga sociale Monte Asolone Soc. Coop. Agr.

Anno fondazione: 1970

N° soci: 484

Titolare/i:

Fondatore:

Via Costantina 1
36020 Pove del Grappa

Frazione:

Località:

Prov: VI

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390424550108

Fax: +390424550108

Cell: +393341938085

coopmonteasolone@gmail.com



Produzione
aziendale:

☐ piante di olivo di proprietà

☒ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☒ lavorazione conto terzi

☒ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

Numero totale piante di olivo

Oliveto di proprietà (ha):

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☐ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ alta collina

☐ bassa collina

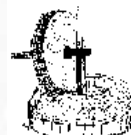
☒ pedemontana

☐ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Pendolino, Leccio del Corno, frantoio



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MALGA SOCIALE MONTE ASOLONE

Quantità prodotta (Kg): 300

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Frantoio

Leccino

Altre

LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☒ Bacchiatura

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

☐ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Mandravecchia soc. agr.

Anno fondazione: 2005

N° soci:

Titolare/i: giorgio basile - rosa basile

Fondatore: giorgio basile - rosa basile

97010 MODICA

Frazione: CAMMARATINI - GISI

Località:

Prov: RG

Regione: SICILIA

Naz: ITALIA

Tel: 0165764656

Fax:

Cell: 3357729903

info@mandravecchia.com

www.mandravecchia.com



Produzione aziendale:

☐ piante di olivo di proprietà

☒ frantoio di proprietà

☐ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☒ lavorazione conto terzi

☒ imbottigliamento conto terzi

☒ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☒ bioedilizia

☒ utilizzo di energie alternative

☒ controllo di emissioni CO2

☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ rifiuti differenziati

☒ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 5

Oliveto di proprietà (ha): 5

Numero totale piante di olivo: 250

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☒ vaso

☐ globo

☒ monocono

☒ siepe

☒ cespuglio

☒ ipsilon

☒ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☐ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☒ alta collina

☒ bassa collina

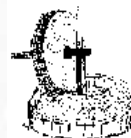
☒ pedemontana

☒ media collina

☒ montana

Varietà di olive aziendali:

moresca e verde



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MADREVECCHIA MONOCULTIVAR VERDESE

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Verde 100

LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☒ Bacchiatura

☒ Meccanica

☒ Bacchiatura e brucatura a mano

☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☒ Tradizionale a presse

☒ Ciclo continuo 2 fasi

☒ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 10000

Olive acquistate (kg): 0

Produzione totale di olio (kg): 10

Olio acquistato (kg): 0

Resa in olio (%): 12



COMMERCIALIZZAZIONE

☐ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



AZIENDA

Marijan Topić

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Marijan Topić

Fondatore:

Via Teslina 30
52100 Pula

Frazione:

Località:

Prov: Pula

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552540627 Fax: +38552540627

Cell: +385995034415

marijan.topic@pu.t-com.hr



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 0

Oliveto di proprietà (ha): 1

Numero totale piante di olivo: 320

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

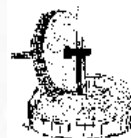
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Leccino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LECCINO

Quantità prodotta (Kg): 285

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Leccino 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 3 fasi
☐ Ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 3700

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 327

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



AZIENDA

Masia el Altet, s.l.

Anno fondazione: 2005

N° soci:

Titolare/i: Jorge Petit Ilario

Fondatore: Jorge Petit Ilario

Calle Ramon y Cajal, 6 1°

03440 Ibi

Frazione:

Località: Comunidad Valencian

Prov: Alicante

Regione: Spagna

Naz: Spagna

Tel: 965550705

Fax: 966525702

Cell: 60642254

info@masia-el-altet.com

www.masia-el-altet.com



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☒ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha):

70

14500

70



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☒ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

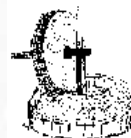
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☒ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☒ montana

Varietà di olive aziendali:

Picual, Arbequina



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SPECIAL SELECTION

Quantità prodotta (Kg): 10500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Changlot Real 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☒ Meccanica
☐ Bacchiatura
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

65708

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 15,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Masia el Altet, s.l.

Anno fondazione: 2005

N° soci:

Titolare/i: Jorge Petit Ilario

Fondatore: Jorge Petit Ilario

Calle Ramon y Cajal, 6 1°

03440 Ibi

Frazione:

Località: Comunidad Valencian

Prov: Alicante

Regione: Spagna

Naz: Spagna

Tel: 965550705

Fax: 966525702

Cell: 60642254

info@masia-el-altet.com

www.masia-el-altet.com



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☒ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 70 Oliveto di proprietà (ha): 70

Numero totale piante di olivo 14500 Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto ☐ ghiaioso ☐ roccioso
☐ sciolto/sabbioso ☐ limoso/argilloso

Forma allevamento:

- ☐ vaso ☒ monocono ☐ cespuglio ☐ palmetta
☐ globo ☐ siepe ☐ ipsilon

Tipo allevamento:

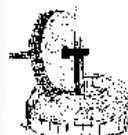
- ☐ Promiscuo ☒ Specializzato ☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura ☐ bassa collina ☐ media collina
☒ alta collina ☐ pedemontana ☒ montana

Varietà di olive aziendali:

Picual, Arbequina



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

HIGHT END

Quantità prodotta (Kg): 10900

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Picual 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano ☒ Meccanica ☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura ☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse ☐ Sinole ☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 2 fasi ☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 65708

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 5 litri:
0,500 litri: 8,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Masia el Altet, s.l.

Anno fondazione: 2005

N° soci:

Titolare/i: Jorge Petit Ilario

Fondatore: Jorge Petit Ilario

Calle Ramon y Cajal, 6 1°

03440 Ibi

Frazione:

Località: Comunidad Valencian

Prov: Alicante

Regione: Spagna

Naz: Spagna

Tel: 965550705

Fax: 966525702

Cell: 60642254

info@masia-el-altet.com

www.masia-el-altet.com



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☒ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2

- ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

70

Oliveto di proprietà (ha):

70

Numero totale piante di olivo

14500

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto ☐ ghiaioso ☐ roccioso
☐ sciolto/sabbioso ☐ limoso/argilloso

Forma allevamento:

- ☐ vaso ☒ monocono ☐ cespuglio ☐ palmetta
☐ globo ☐ siepe ☐ ipsilon

Tipo allevamento:

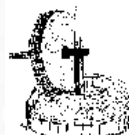
- ☐ Promiscuo ☒ Specializzato ☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura ☐ bassa collina ☐ media collina
☒ alta collina ☐ pedemontana ☒ montana

Varietà di olive aziendali:

Picual, Arbequina



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano ☒ Meccanica ☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura ☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse ☐ Sinole ☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 2 fasi ☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

65708

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri: 14,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PREMIUM

Quantità prodotta (Kg): 19050

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Changlot Real 40

Picual 30

10

Genovesa 5

Blanqueta 5



AZIENDA

Masia el Altet, s.l.

Anno fondazione: 2005

N° soci:

Titolare/i: Jorge Petit Ilario

Fondatore: Jorge Petit Ilario

Calle Ramon y Cajal, 6 1°

03440 Ibi

Frazione:

Località: Comunidad Valencian

Prov: Alicante

Regione: Spagna

Naz: Spagna

Tel: 965550705

Fax: 966525702

Cell: 60642254

info@masia-el-altet.com

www.masia-el-altet.com



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☒ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha):

TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☒ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

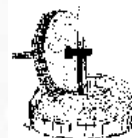
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☒ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☒ montana

Varietà di olive aziendali:

Picual, Arbequina



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

HIGH QUALITY

Quantità prodotta (Kg): 25258

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Piquet 60

Arbequina 20

Alfaferencia 10

Blanqueta 5

Genovesa 5

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☒ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

65708

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri: 14,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



AZIENDA

Massimo Mosconi & C. soc. agr. Ss

Anno fondazione: 2012

N° soci:

Titolare/i: Massimo Mosconi

Fondatore: Massimo Mosconi

Via Cesare Battisti 9

61121 Pesaro

Frazione:

Località:

Prov: PU

Regione: Marche

Tel:

Cell: 3939767818

Naz: Italia

Fax:

info@emozioneolio.com

www.emozioneolio.com



Produzione aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ frantoio di proprietà

☐ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☒ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☒ bioedilizia

☒ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☒ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 4

Oliveto di proprietà (ha): 4

Numero totale piante di olivo 1200

Oliveto in affitto (ha): 1



TERRITORIO

Terreno:

☒ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☐ vaso

☐ globo

☒ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ alta collina

☐ bassa collina

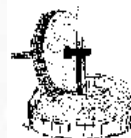
☐ pedemontana

☒ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Raggiola, Leccino, Moraiolo, Peranzana



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

RISVEGLIO

Quantità prodotta (Kg): 250

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Raggiola 100

LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Meccanica

☒ Bacchiatura e brucatura a mano

☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☒ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

7000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

800

Olio acquistato (kg):

100

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 8,50

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 15,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Massimo Mosconi & C. soc. agr. Ss

Anno fondazione: 2012

N° soci:

Titolare/i: Massimo Mosconi

Fondatore: Massimo Mosconi

Via Cesare Battisti 9

61121 Pesaro

Frazione:

Località:

Prov: PU

Regione: Marche

Tel:

Cell: 3939767818

Naz: Italia

Fax:

info@emozioneolio.com

www.emozioneolio.com



Produzione aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ frantoio di proprietà

☐ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☒ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☒ bioedilizia

☒ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☒ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

4

Oliveto di proprietà (ha):

4

Numero totale piante di olivo

1200

Oliveto in affitto (ha):

1



TERRITORIO

Terreno:

☒ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☐ vaso

☐ globo

☒ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ alta collina

☐ bassa collina

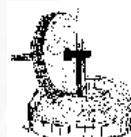
☐ pedemontana

☒ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Raggiola, Leccino, Moraiole, Peranzana



LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Meccanica

☒ Bacchiatura e brucatura a mano

☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☒ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

7000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

800

Olio acquistato (kg):

100

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 10,50

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 18,50

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro

Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
100% Italiano**

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OPUS

Quantità prodotta (Kg): 300

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Peranzana 30

Rustica Chieti 30

Moraiole 30

Raggiola 10



AZIENDA

Monton Alto

Anno fondazione: 2007

N° soci:

Titolare/i: Angel Barbera

Fondatore: Angel Barbera

Via Infanta Mercedes 67

28020 Madrid

Frazione:

Località:

Prov: Madrid - Spagna

Regione: Spagna

Naz: Spagna

Tel: +34915712014

Fax: +34915712566

Cell:

madrid@montonalto.com

www.montonalto.com

Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

145

Oliveto di proprietà (ha):

110

Numero totale piante di olivo

32000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

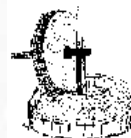
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☒ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Arbequina, Cornicabra



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☒ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

900000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

135000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri:

7,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
Internazionale

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MONTON ALTO

Quantità prodotta (Kg): 5000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Hojiblanca 90

Arbequina 5

Cornicabra 5



AZIENDA

Negri Olive

Anno fondazione: 2001

N° soci:

Titolare/i: William Negri

Fondatore: William Negri

Dolinska

52220 Labin

Frazione:

Località:

Prov: Labin

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552875280

Fax: +38552875280

Cell: +38598219524



www.negri-olive.com

Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 6

Oliveto di proprietà (ha): 3

Numero totale piante di olivo: 2000

Oliveto in affitto (ha): 3



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

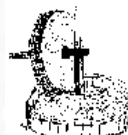
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Pendolino, Frantoio, Busa, Bianchera, Istriana



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 40000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 4000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 9,00 1 litro: 5 litri:
0,500 litri: 17,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

NEGRI

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Leccino 90

Pendolino 10

Nuovo Oleificio Sandro Chisu

VANTU RISERVA LIMITED



AZIENDA

Nuovo Oleificio Sandro Chisu

Anno fondazione: 1989

N° soci:

Titolare/i: Chisu Sandro

Fondatore: Chisu Sandro

Loc. Gherghetenore sn.

08028 Orosei

Frazione:

Località:

Prov: NU

Regione: Sardegna

Tel: 0784999411

Fax:

Naz: Italia

Cell: 3382751717

oliochisu@libero.it

www.oliochisu.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
- ☒ frantoio di proprietà
- ☒ imbottigliamento di proprietà
- ☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
- ☒ imbottigliamento conto terzi
- ☒ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
- ☐ utilizzo di energie alternative
- ☐ controllo di emissioni CO2
- ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- ☒ rifiuti differenziati
- ☒ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 12

Oliveto di proprietà (ha): 2

Numero totale piante di olivo 1000

Oliveto in affitto (ha): 8



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
- ☐ sciolto/sabbioso
- ☒ ghiaioso
- ☐ limoso/argilloso
- ☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
- ☐ globo
- ☐ monocono
- ☐ siepe
- ☐ cespuglio
- ☐ palmetta
- ☐ ipsilon

Tipo allevamento:

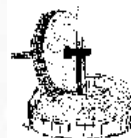
- ☐ Promiscuo
- ☐ Specializzato
- ☒ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
- ☒ alta collina
- ☐ bassa collina
- ☐ pedemontana
- ☐ media collina
- ☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Bosana, Nera di Ocina



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VANTU RISERVA LIMITED

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Bosana 80

Nera Oliena 20

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
- ☐ Brucatura
- ☐ Meccanica
- ☐ Bacchiatura e brucatura a mano
- ☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
- ☒ Ciclo continuo 2 fasi
- ☐ Sinole
- ☐ Ciclo continuo misto
- ☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 5000

Olive acquistate (kg): 50000

Produzione totale di olio (kg): 6500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line:
- ☒ Spaccio aziendale:
- ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 5 litri:
0,500 litri: 12,50 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro

Nuovo Oleificio Sandro Chisu

VANTU BIOLOGICO LIMITED



AZIENDA

Nuovo Oleificio Sandro Chisu

Anno fondazione: 1989

N° soci:

Titolare/i: Chisu Sandro

Fondatore: Chisu Sandro

Loc. Gherghetenore sn.

08028 Orosei

Frazione:

Località:

Prov: NU

Regione: Sardegna

Tel: 0784999411

Fax:

Naz: Italia

Cell: 3382751717

oliochisu@libero.it

www.oliochisu.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
- ☒ frantoio di proprietà
- ☒ imbottigliamento di proprietà
- ☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
- ☒ imbottigliamento conto terzi
- ☒ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
- ☐ utilizzo di energie alternative
- ☐ controllo di emissioni CO2
- ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- ☒ rifiuti differenziati
- ☒ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 12

Oliveto di proprietà (ha): 2

Numero totale piante di olivo: 1000

Oliveto in affitto (ha): 8



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
- ☐ sciolto/sabbioso
- ☒ ghiaioso
- ☐ limoso/argilloso
- ☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
- ☐ globo
- ☐ monocono
- ☐ siepe
- ☐ cespuglio
- ☐ palmetta
- ☐ ipsilon

Tipo allevamento:

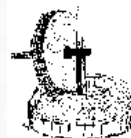
- ☐ Promiscuo
- ☐ Specializzato
- ☒ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
- ☒ alta collina
- ☒ bassa collina
- ☐ pedemontana
- ☐ media collina
- ☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Bosana, Nera di Ocina



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
- ☐ Brucatura a macchina
- ☐ Meccanica
- ☐ Bacchiatura e brucatura a mano
- ☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
- ☒ Ciclo continuo 2 fasi
- ☐ Sinole
- ☐ Ciclo continuo misto
- ☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

5000

Olive acquistate (kg):

50000

Produzione totale di olio (kg):

6500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line:
- ☒ Spaccio aziendale:
- ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 14,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro

1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive da
Agricoltura Biologica

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VANTU BIOLOGICO LIMITED

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Nera di Oliena 50

Bosana 50



AZIENDA

O.P.G. Aralica

Anno fondazione: 2000

N° soci:

Titolare/i: Josip Aralica

Fondatore: Josip Aralica

Via Galići 48/e

52470 Umag

Frazione:

Località:

Prov: Umag

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38052894249

Fax: +38052894250

Cell: +380998353173

printy@pu.t.-com.hr

www.printy.hr



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☒ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

4,5

Oliveto di proprietà (ha):

3,5

Numero totale piante di olivo

804

Oliveto in affitto (ha):

1



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☒ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☒ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

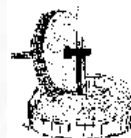
- ☒ Promiscuo
☐ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ bassa collina
☐ alta collina
☐ pedemontana
☒ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Bianchera, Carbonazza, Buza, Frantoio, Leccino, Pendolino, Moraiolo, Maurino, Coratina, Ascolana, Picholine



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☒ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☒ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

7500

Olive acquistate (kg):

3500

Produzione totale di olio (kg):

1600

Olio acquistato (kg):

800

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	6,00	1 litro:	16,00	5 litri:	60,00
0,500 litri:	10,00	2 litri:			
0,750 litri:	13,00	3 litri:	39,00		

Confezione: vetro
latta
bag in box



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Virgo Croaticumvirgo croaticum

Quantità prodotta (Kg): 1300

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Istrian Bianchera	20
Carbonazza	20
Picholine	5
Leccino	20
Pendolino-Coratina	5
Buza	5
Frantoio	20
Moraiolo-Maurino	5
Puntoza	5



AZIENDA

O.P.G. Viviano Antolović

Anno fondazione: 1995

N° soci:

Titolare/i: Viviano Antolović

Fondatore: Viviano Antolović

Via Peroj 13/b

52429 Grožnjan

Frazione:

Località:

Prov: Grožnjan

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +38552776107 Fax:

Cell: +385915047244

ketrin1108@gmail.com

www.antolovic-maslinova-ulja.hr



Produzione
aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 3

Oliveto di proprietà (ha): 3

Numero totale piante di olivo 1500

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

☒ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☐ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ alta collina

☐ bassa collina

☐ pedemontana

☒ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Bianchera istriana, Leccino, Parbona, Pavonaza, Pendolino, Frantoio, Muraiolo



LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

10000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

1000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

☐ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 10,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ISTARSKA BJELICA

Quantità prodotta (Kg): 500

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Istarska Belica 100



AZIENDA

Olea Capital

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Frazione:

Località:

Prov:

Regione:

Tel:

Cell:

Naz: Marocco

Fax:



WWW.

Produzione
aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☐ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

0

Oliveto di proprietà (ha):

0

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

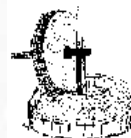
Tipo allevamento:

- | | | |
|------------------------------------|--|--|
| ☐ Promiscuo | ☐ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|--|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|--|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|---|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|---|---|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MOROKO

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %



AZIENDA

Oleificio Angelini e C. srl

Anno fondazione: 1989

N° soci: 3

Titolare/i: Viscione Cesare

Fondatore: Angelini Alberto

Via Faiano 116/A

63100 Ascoli Piceno

Frazione:

Località:

Prov: AP

Regione: Marche

Naz: Italia

Tel: 0736251218

Fax: 0736251218

Cell: 3288605636

olioangelini@libero.it

www.olioangelini.it



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 5

Oliveto di proprietà (ha): 2

Numero totale piante di olivo: 1400

Oliveto in affitto (ha): 3



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

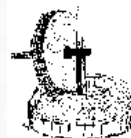
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☒ media collina
☐ pedemontana
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Ascolana tenera, Frantoio, Pendolino, Carboncella



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☒ Bacchiatura
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☒ Ciclo continuo 3 fasi
☐ Ciclo continuo misto

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

30000

Olive acquistate (kg):

160000

Produzione totale di olio (kg):

18000

Olio acquistato (kg):

25000

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Monovarietale

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ASCOLANA TENERA

Quantità prodotta (Kg): 800

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Ascolana Tenera 100



AZIENDA

Oleificio Angelini e C. srl

Anno fondazione: 1989

N° soci: 3

Titolare/i: Viscione Cesare

Fondatore: Angelini Alberto

Via Faiano 116/A

63100 Ascoli Piceno

Frazione:

Località:

Prov: AP

Regione: Marche

Naz: Italia

Tel: 0736251218

Fax: 0736251218

Cell: 3288605636

olioangelini@libero.it

www.olioangelini.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

5

Oliveto di proprietà (ha):

2

Numero totale piante di olivo

1400

Oliveto in affitto (ha):

3



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

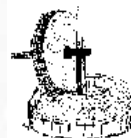
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☒ media collina
☐ pedemontana
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Ascolana tenera, Frantoio, Pendolino, Carboncella



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CARBONCELLA

Quantità prodotta (Kg): 500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Carboncella 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☒ Bacchiatura
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

30000

Olive acquistate (kg):

160000

Produzione totale di olio (kg):

18000

Olio acquistato (kg):

25000

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Oleificio Francesco Costa di Costa Gaetano

SOFIA DOP



AZIENDA

Oleificio Francesco Costa di Costa Gaetano

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Costa Gaetano

Fondatore: Costa Francesco

Via Palermo 122

95034 Bronte

Frazione:

Località:

Prov: CT

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: +39095693236

Fax: +39095693236

Cell: +393387494809

info@oleificiocosta.com

www.oleificiocosta.com



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
- ☒ frantoio di proprietà
- ☒ imbottigliamento di proprietà
- ☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
- ☒ imbottigliamento conto terzi
- ☒ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
- ☐ utilizzo di energie alternative
- ☐ controllo di emissioni CO2
- ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
- ☐ rifiuti differenziati
- ☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

5

Oliveto di proprietà (ha):

1,5

Numero totale piante di olivo

250

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
- ☐ ghiaioso
- ☐ roccioso
- ☐ sciolto/sabbioso
- ☐ limoso/argilloso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
- ☐ globo
- ☐ monocono
- ☐ siepe
- ☐ cespuglio
- ☐ palmetta
- ☐ ipsilon

Tipo allevamento:

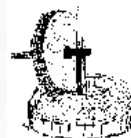
- ☒ Promiscuo
- ☐ Specializzato
- ☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
- ☐ bassa collina
- ☐ alta collina
- ☐ pedemontana
- ☒ montana

Varietà di olive aziendali:

Nocellara 'Etna



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
- ☐ Meccanica
- ☐ Bacchiatura e brucatura a mano
- ☐ Bacchiatura
- ☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
- ☐ Sinole
- ☐ Ciclo continuo misto
- ☒ Ciclo continuo 3 fasi
- ☐ Ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

8000

Olive acquistate (kg):

120000

Produzione totale di olio (kg):

22000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line:
- ☒ Spaccio aziendale:
- ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri: 15,99

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive DOP/IGP

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SOFIA DOP

Quantità prodotta (Kg): 2926

Certificazioni:

Dop Monte Etna

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Nocellara Etna 80

Biancolilla 20



AZIENDA

Oleificio Francesco Costa di Costa Gaetano

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Costa Gaetano

Fondatore: Costa Francesco

Via Palermo 122

95034 Bronte

Frazione:

Località:

Prov: CT

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: +39095693236

Fax: +39095693236

Cell: +393387494809

info@oleificiocosta.com

www.oleificiocosta.com



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☒ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

5

Oliveto di proprietà (ha):

1,5

Numero totale piante di olivo

250

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

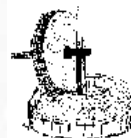
- ☒ Promiscuo
☐ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☒ media collina
☒ montana

Varietà di olive aziendali:

Nocellara 'Etna



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

IL POETA

Quantità prodotta (Kg): 2320

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Nocellara Etna 80

Biancolilla 20

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 3 fasi
☐ Ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

8000

Olive acquistate (kg):

120000

Produzione totale di olio (kg):

22000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

16



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri: 13,90

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



AZIENDA

Oleificio Gulino di Presti Luciano e Eugenio sas

Anno fondazione: 1880

N° soci:

Titolare/i: Presti Luciano ed Eugenio

Fondatore: Giovanni Gulino

C.da Cicimia s.n.

97012 Chiaramonte Gulfi

Frazione:

Località:

Prov: RG

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: +39 0932 921249 Fax: +39 0932 92124

Cell: +39 335 6628230

info@oleificiogulino.com

www.oleificiogulino.com



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☒ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☒ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 15

Oliveto di proprietà (ha): 15

Numero totale piante di olivo: 1500

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

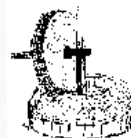
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☒ bassa collina
☐ pedemontana
☒ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Tonda Iblea



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 43000

Olive acquistate (kg): 41000

Produzione totale di olio (kg): 8500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10,11



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 5 litri:
0,500 litri: 16,30 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro

Diploma d'onore con Punzone d'Argento

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
DOP/IGP

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ERBESSE

Quantità prodotta (Kg): 4990

Certificazioni:

DOP MONTI IBLEI - Sottozona Gulfi

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Tonda Iblea 100



AZIENDA

Oleificio Venturi Agape Di Guerra Nilvana & c. snc

Anno fondazione: 1978

N° soci:

Titolare/i: Guerra Nilvana

Fondatore: Guerra Dovilio

Via Peschiera 7

61028 Sassocorvaro

Frazione:

Località:

Prov: PU

Regione: Marche

Tel: 072278464

Naz: Italia

Fax: 072278464

Cell: 3391553556

info@olioagape.it

www.olioagape.it



Produzione
aziendale:

☐ piante di olivo di proprietà

☒ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☒ acquisto olive

☒ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☒ rifiuti differenziati

☒ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

0

Oliveto di proprietà (ha):

0

Numero totale piante di olivo

0

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☐ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☐ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ alta collina

☐ bassa collina

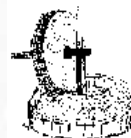
☐ pedemontana

☐ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Peranzana



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

AGAPE

Quantità prodotta (Kg): 12000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Peranzana 100

LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☒ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

120000

Produzione totale di olio (kg):

12000

Olio acquistato (kg):

0

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 4,50

1 litro: 13,00

5 litri: 60,00

0,500 litri: 7,50

2 litri: 37,00

0,750 litri: 10,00

3 litri: 37,00

Confezione: vetro

latta



AZIENDA

Oleum Maris d.o.o.

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Velimir Juric'

Fondatore:

Via Trgovac'ka 137
52215 Vodnjan

Frazione:

Località:

Prov: Vodnjan

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: +385 52512351

Fax: +385 52512359

Cell: +38996838496

info@oleum-maris.hr

www.oio-vivo.com



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 80

Oliveto di proprietà (ha):

Numero totale piante di olivo 14500

Oliveto in affitto (ha): 80



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☒ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

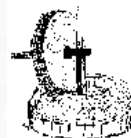
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☒ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Istarska Bjelica, Buza, Leccino, Pendolino, Zizzolera, Rossignola



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

35000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

4000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 10,00

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

OIO VIVO

Quantità prodotta (Kg): 1200

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

žizolera 100



AZIENDA

Olio di Dievole srl

Anno fondazione: 2013

N° soci:

Titolare/i: Enrique Almagro Germa

Fondatore:

Località Dievole, 6

53019 Siena

Frazione: Vagliagli

Località: Dievole

Prov: Siena

Regione: Toscana

Naz: Italia

Tel: +39 0577 179300 Fax: +39 0577 17930

Cell: +39 342 854 9047

matteo.giusti@dievole.it

www.dievole.it



Produzione aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☐ piante di olivo di proprietà | ☒ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☒ acquisto olio |
| ☒ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

7

Numero totale piante di olivo

3400

Oliveto in affitto (ha):

15



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|--|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☒ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

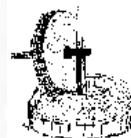
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|--|--|---|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☒ media collina |
| ☒ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Corati, Ogliarola, Frantoio, Leccino, Moraiolo, Peranzana



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|--|------------------------------------|--|
| ☒ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☒ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☒ Bacchiatura | | ☒ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☒ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

275000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

22000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

8



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|--|--|---|
| ☒ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|--|--|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,50	1 litro:	5 litri:	65,00
0,500 litri:	12,00	2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:		

Confezione: vetro
latta

Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Monovarietale

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

O.E.V.O. 100% ITALIANO - CORATINA

Quantità prodotta (Kg): 8000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Coratina 100



AZIENDA

Olio di Dievole srl

Anno fondazione: 2013

N° soci:

Titolare/i: Enrique Almagro Germa

Fondatore:

Località Dievole, 6

53019 Siena

Frazione: Vagliagli

Località: Dievole

Prov: Siena

Regione: Toscana

Naz: Italia

Tel: +39 0577 179300 Fax: +39 0577 17930

Cell: +39 342 854 9047

matteo.giusti@dievole.it

www.dievole.it



Produzione aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☐ piante di olivo di proprietà | ☒ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☒ acquisto olio |
| ☒ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

7

Numero totale piante di olivo

3400

Oliveto in affitto (ha):

15



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|--|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☒ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

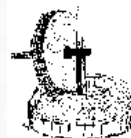
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|--|--|---|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☒ media collina |
| ☒ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Corati, Ogliarola, Frantoio, Leccino, Moraiolo, Peranzana



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|--|------------------------------------|--|
| ☒ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☒ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☒ Bacchiatura | | ☒ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☒ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

275000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

22000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

8



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|--|--|---|
| ☒ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|--|--|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	7,50	1 litro:	5 litri:	65,00
0,500 litri:	12,00	2 litri:		
0,750 litri:		3 litri:		

Confezione: vetro
latta

1° classificato

CATEGORIA Olio Extra Vergine d'Oliva 100% Italiano

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

O.E.V.O. 100% ITALIANO

Quantità prodotta (Kg): 16000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Coratina	60
Ogliarola	15
Leccino	15
Peranzana	10

Olivicoltori Lago di Como società cooperativa agri

LAGHI LOMBARDI - LARIO



AZIENDA

Olivicoltori Lago di Como società cooperativa agri

Anno fondazione: 2011

N° soci: 27

Titolare/i: Gaetano Brusati

Fondatore:

Via alla Valle Masna, 2

23828 Perledo

Frazione: Gittana

Località:

Prov: LC

Regione: Lombardia

Naz: Italia

Tel: +39 0341 216080 Fax: +39 0341 17120

Cell: +39 348 3996208

info@olicoop.it

www.olicoop.it



1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LAGHI LOMBARDI - LARIO

Quantità prodotta (Kg): 2290

Certificazioni:

Laghi Lombardi Lario

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Frantoio 60

Leccino 30

Pendolino 5

Altre 3

Produzione aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ frantoio di proprietà

☐ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 7

Numero totale piante di olivo 2100

Oliveto di proprietà (ha): 7

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☒ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☐ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ alta collina

☐ bassa collina

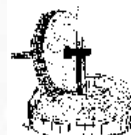
☒ pedemontana

☒ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Leccino, Pedolino, Frantoione



LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Meccanica

☒ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

3890

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

271

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

9



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☐ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri: 17,00

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Olivoil srl

Anno fondazione: 1996

N° soci:

Titolare/i: Massimiliano Geraci

Fondatore: Lorenzo, Massimiliano Barbara Geraci

Via Pergole 57

91028 Partanna

Frazione:

Località:

Prov: TP

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: +39 091 6524711 Fax:

Cell: +39 335 6141234

info@oliogeraci.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☒ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

Numero totale piante di olivo

1500

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☒ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☒ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

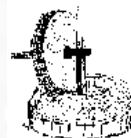
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☒ media collina
☐ pedemontana
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Nocellara del belice



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

GERACI BIO

Quantità prodotta (Kg): 1480

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Nocellara del belice 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

40000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

20



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione:

0,500 litri:

11,30

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



AZIENDA

Olivoil srl

Anno fondazione: 1996

N° soci:

Titolare/i: Massimiliano Geraci

Fondatore: Lorenzo, Massimiliano Barbara Geraci

Via Pergole 57

91028 Partanna

Frazione:

Località:

Prov: TP

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: +39 091 6524711 Fax:

Cell: +39 335 6141234

info@oliogeraci.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☒ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

Numero totale piante di olivo

1500

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☒ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☒ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

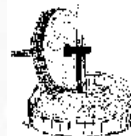
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☒ media collina
☐ pedemontana
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Noceleara del belice



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

GERACI

Quantità prodotta (Kg): 33000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Noceleara del Belice 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

40000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

20



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



AZIENDA

Olivoil srl

Anno fondazione: 1996

N° soci:

Titolare/i: Massimiliano Geraci

Fondatore: Lorenzo, Massimiliano Barbara Geraci

Via Pergole 57

91028 Partanna

Frazione:

Località:

Prov: TP

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: +39 091 6524711 Fax:

Cell: +39 335 6141234

info@oliogeraci.it



Produzione aziendale:

- | | |
|---|--|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☒ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☒ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☒ acquisto olio |
| ☒ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

Numero totale piante di olivo

1500

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|--|--|-----------------------------------|
| ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☒ sciolto/sabbioso | ☒ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

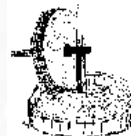
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|---|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Nocellara del belice



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ARMONICO DOP VALLE DEL BELICE

Quantità prodotta (Kg): 4875

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Nocellara del belice 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| ☒ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☒ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

40000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

20



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|--|---|--|
| ☒ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|--|---|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 11,30

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro

Opg Antonio Pastrovicchio

TONIN



AZIENDA

Opg Antonio Pastrovicchio

Anno fondazione: 2005

N° soci:

Titolare/i: Antonio Pastrovicchio

Fondatore: Antonio Pastrovicchio

Via dell'Istria 28

Vodnjan

Frazione:

Località:

Prov: Vodnjan

Regione:

Naz: Istria

Tel: 511599

Fax: 511599

Cell:



Produzione aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☒ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

3

Numero totale piante di olivo

1400

Oliveto in affitto (ha):

2



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

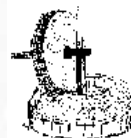
- | | | |
|---|---|--|
| ☒ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|---|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|--|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Buza



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

TONIN

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Buza 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| ☒ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☒ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

10000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

1100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|---|---|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Opg Božic' Vlado - Cesar

Anno fondazione: 2005

N° soci:

Titolare/i: Božic' Vlado

Fondatore: Božic' Vlado

Via Kaldir13

Cerovlje

Frazione:

Località:

Prov: Cerovlje

Regione:

Naz: Croazia

Tel: +385 52681740

Fax: +38 052 081740

Cell: +38 091 2020 384

cesar.vlado@gmail.com



Produzione
aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ lavorazione conto terzi

☐ frantoio di proprietà

☐ imbottigliamento conto terzi

☒ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olio

☐ acquisto olive

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ utilizzo di energie alternative

☐ rifiuti differenziati

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 12

Oliveto di proprietà (ha): 3

Numero totale piante di olivo 1000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

☒ medio impasto

☐ ghiaioso

☐ roccioso

☐ sciolto/sabbioso

☐ limoso/argilloso

Forma allevamento:

☒ vaso

☐ monocono

☐ cespuglio

☐ palmetta

☐ globo

☐ siepe

☐ ipsilon

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ bassa collina

☒ media collina

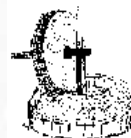
☐ alta collina

☐ pedemontana

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Istarska Bjelica, Buza, Leccino, Pendolino, Crnica



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Istarska Bjelica - Cesar

Quantità prodotta (Kg): 250

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Istarska Bjelica 100

LAVORAZIONE

Raccolta

☒ Brucatura a mano

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☒ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

5000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

600

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

☐ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro: 20,00 5 litri:

0,500 litri: 11,00

2 litri:

0,750 litri: 16,00

3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Opg Černaz

Anno fondazione: 1990

N° soci:

Titolare/i: Rino Černac

Fondatore: Rino Černac

Via Buie 1

52429 Grožnjan

Frazione:

Località:

Prov: Grožnjan

Regione:

Naz: Croazia

Tel:

Fax:

Cell: +385 98217 566

cernac.lara@yahoo.com



Produzione
aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ lavorazione conto terzi

☐ frantoio di proprietà

☐ imbottigliamento conto terzi

☒ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olio

☐ acquisto olive

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ utilizzo di energie alternative

☐ rifiuti differenziati

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

1,5

Oliveto di proprietà (ha):

1

Numero totale piante di olivo

400

Oliveto in affitto (ha):

0,5



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ ghiaioso

☐ roccioso

☐ sciolto/sabbioso

☒ limoso/argilloso

Forma allevamento:

☒ vaso

☐ monocono

☐ cespuglio

☐ palmetta

☐ globo

☐ siepe

☐ ipsilon

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ bassa collina

☐ media collina

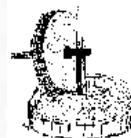
☒ alta collina

☐ pedemontana

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Bianchera, Carbona



LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

4000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

450

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11



COMMERCIALIZZAZIONE

☐ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri:

8,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro

Diploma d'onore con Punzone d'Argento

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

BIANCHERA

Quantità prodotta (Kg): 300

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Bianchera 100



AZIENDA

OPG Flego

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Bruno Flego

Fondatore:

Via Zamask 10

52000 Pazin

Frazione:

Località:

Prov: Pazin

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel:

+38598421317

Fax:

052624384

Cell:

+385992148450



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

7

Oliveto di proprietà (ha):

7

Numero totale piante di olivo

2500

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

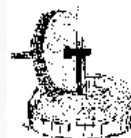
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☒ montana

Varietà di olive aziendali:

Ascolana Tenera, Leccino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ASCOLANA

Quantità prodotta (Kg): 200

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Ascolana 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi
☐ Ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

3000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 15,00 5 litri:
0,500 litri: 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Opg Matijasic'

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via Murve 76

172619 Novigrad

Frazione:

Località:

Prov: Novigrad

Regione:

Naz: Croazia

Tel:

Fax:

Cell: +385 98 9522559

in-zlatica@pu.t-com.hr



Produzione
aziendale:

☐ piante di olivo di proprietà

☒ frantoio di proprietà

☐ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☒ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

5,08

Oliveto di proprietà (ha):

5,08

Numero totale piante di olivo

1200

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☐ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☒ Promiscuo

☐ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ alta collina

☒ bassa collina

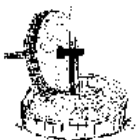
☐ pedemontana

☐ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Frantoio, Picholine, Bijelica, Pendolino, Maurino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

Matijasic'

Quantità prodotta (Kg): 600

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Leccino	40
Frantoio	25
Picholine	15
Bianchera	10
Pendolino	10
Maurino	10

LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Meccanica

☒ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

6000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

670

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11



COMMERCIALIZZAZIONE

☐ Vendita on line:

☐ Spaccio aziendale:

☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 1 litro: 16,00 5 litri: 60,00

0,500 litri: 10,00 2 litri: 39,00

0,750 litri: 14,00 3 litri: 39,00

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

OPG Paulišić

Anno fondazione: 2000

N° soci:

Titolare/i: Paulisic Dario

Fondatore: Paulisic Dario

Via Labinci 41

Kaštelir - Labinci

Frazione:

Località:

Prov: Kaštelir - Labinci

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: 0914455041

Fax:

Cell:

info@olio-veri.com

www.oli-veri.com



Produzione
aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 6

Oliveto di proprietà (ha): 6

Numero totale piante di olivo 1600

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☒ roccioso

Forma allevamento:

☐ vaso

☐ globo

☒ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☒ alta pianura

☐ alta collina

☐ bassa collina

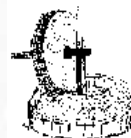
☐ pedemontana

☐ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Coratina, Leccino, Pendolino, Maurino, Bianchera, Buza, Verzola, Itrana, Ambrosana, Arbecchi



LAVORAZIONE

Raccolta

☒ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☒ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

14200

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

1435

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 7,00

1 litro:

5 litri:

Confezione:

0,500 litri: 14,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ISTARSKA BJELICA

Quantità prodotta (Kg): 100

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Istarska Bjelica 100



AZIENDA

OPG Paulišić

Anno fondazione: 2000

N° soci:

Titolare/i: Paulisic Dario

Fondatore: Paulisic Dario

Via Labinci 41

Kaštelir - Labinci

Frazione:

Località:

Prov: Kaštelir - Labinci

Regione: Istria

Naz: Croazia

Tel: 0914455041

Fax:

Cell:

info@olio-veri.com

www.oli-veri.com



Produzione aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 6

Oliveto di proprietà (ha): 6

Numero totale piante di olivo 1600

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☒ roccioso

Forma allevamento:

☐ vaso

☐ globo

☒ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☒ alta pianura

☐ alta collina

☐ bassa collina

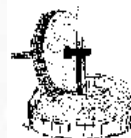
☐ pedemontana

☐ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Coratina, Leccino, Pendolino, Maurino, Bianchera, Buza, Verzola, Itrana, Ambrosana, Arbecchi



LAVORAZIONE

Raccolta

☒ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☒ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

14200

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

1435

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 8,00

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 16,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CORATINA

Quantità prodotta (Kg): 600

Certificazioni:

Biodinamica

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Coratina 100



AZIENDA

OPG Zigante Giancarlo

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Zigante Giancarlo

Fondatore: Zigante Giancarlo

Kostanjica, 57

52429 Groznjan

Frazione:

Località:

Prov: Groznjan

Regione: Croazia

Naz: Croazia

Tel: +38552777409

Fax: +38552777111

Cell: +38052777410



WWW

Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 7
Numero totale piante di olivo: 1400
Oliveto di proprietà (ha): 7
Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☒ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

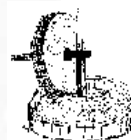
Tipo allevamento:

- ☐ Promiscuo
☐ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ bassa collina
☒ alta collina
☐ pedemontana
☐ montana

Varietà di olive aziendali:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

BUZA

Quantità prodotta (Kg): 500

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Buza 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 2000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 1500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 10



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 5 litri:
0,500 litri: 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro

Parco della Valle dei Templi di Agrigento

DIODOROS



AZIENDA

Parco della Valle dei Templi di Agrigento

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via Panoramica dei Templi
92100 Agrigento

Frazione:

Località:

Prov: AG

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: +39 0922 621604 Fax: +39 0922 6438

Cell: +39 335 8204009

parcodeitempli@regione.sicilia.it

www.parcodeitempli.regione.sicilia.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

0

Oliveto di proprietà (ha):

0

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|---|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☒ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

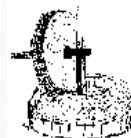
Tipo allevamento:

- | | | |
|------------------------------------|--|---|
| ☐ Promiscuo | ☐ Specializzato | ☒ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|--|---|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|--|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DIODOROS

Quantità prodotta (Kg): 4000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| ☒ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☒ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

22000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

4000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

19



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|--|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|---|---|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 10,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Pedemontana del Grappa Soc. Coop. Agr.

Anno fondazione: 2000

N° soci: 450

Titolare/i:

Fondatore:

Via Tempesta 17
36063 Marostica

Frazione:

Località:

Prov: VI

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390424501628 Fax: +390424501628

Cell: +393392630071

giorgio.temporin@hotmail.it

www.pedemontanadelgrappa.it



Produzione
aziendale:

☐ piante di olivo di proprietà

☒ frantoio di proprietà

☐ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☒ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☒ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

Numero totale piante di olivo

Oliveto di proprietà (ha):

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☐ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☐ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ alta collina

☐ bassa collina

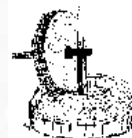
☐ pedemontana

☐ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Frantoio, Pendolino, Grignano, Coratina



LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☐ Spaccio aziendale:

☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

0,500 litri: 8,00

0,750 litri: 12,00

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PEDEMONTANA DEL GRAPPA

Quantità prodotta (Kg): 400

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Frantoio 40

Leccino 20

Grignano 20

Pendolino 10

Altre 10



AZIENDA

Podere Gerda

Anno fondazione: 2005

N° soci:

Titolare/i: Olga Comerio

Fondatore: Olga Comerio

Via Ziton di Nikà 6

91017 Pantelleria

Frazione: Scauri

Località:

Prov: TP

Regione: Sicilia

Tel:

Cell: +39 335 8220150

Naz: Italia

Fax:

olgaco@tin.it



Produzione aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☒ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

0,64

Oliveto di proprietà (ha):

0,5

Numero totale piante di olivo

60

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|--|---|-----------------------------------|
| ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☒ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--------------------------------|---|---|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☐ monocono | ☒ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☒ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

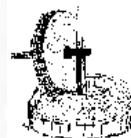
- | | | |
|---|--|--|
| ☒ Promiscuo | ☐ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|---|--|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|---|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Biancolilla



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

PODERE GERDA

Quantità prodotta (Kg): 49

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Biancolilla 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| ☒ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|---|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☒ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

300

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

49

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|--|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|---|---|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	1 litro:	15,00	5 litri:	75,00
0,500 litri:	2 litri:			
0,750 litri:	3 litri:			

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Redoro srl

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via G. Marconi 30
37023 Grezzana

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +39045907622 Fax: +39045908048

Cell:

info@redoro.it

www.redoro.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☒ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|---|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☒ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

4

Numero totale piante di olivo

1500

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|--|-----------------------------------|
| ☐ medio impasto | ☒ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

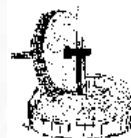
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|---|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favarol



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|--|---|---|
| ☒ Brucatura a mano | ☒ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☒ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

7000

Olive acquistate (kg):

150000

Produzione totale di olio (kg):

1100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15,7



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|--|--|--|
| ☒ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|--|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri: 12,50

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DOP VENETO VALPOLICELLA

Quantità prodotta (Kg): 23400

Certificazioni:

Dop Veneto Valpolicella

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Grignano 50

Favarol 50



AZIENDA

Redoro srl

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via G. Marconi 30
37023 Grezzana

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +39045907622 Fax: +39045908048

Cell:

info@redoro.it

www.redoro.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☒ acquisto olive
- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☒ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
- ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

4

Numero totale piante di olivo

1500

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
- ☒ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
- ☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
- ☐ monocono
☐ siepe
- ☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

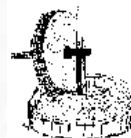
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
- ☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
- ☐ bassa collina
☒ media collina
☐ pedemontana
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favaro



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Bacchiatura
- ☒ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
- ☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

7000

Olive acquistate (kg):

150000

Produzione totale di olio (kg):

1100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15,7



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 9,50 5 litri:
0,500 litri: 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

100% ITALIANO

Quantità prodotta (Kg): 100000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Leccino 30
Frantoio 30
Pendolino 30
Maurino 10



AZIENDA

Redoro srl

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via G. Marconi 30
37023 Grezzana

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +39045907622 Fax: +39045908048

Cell:

info@redoro.it

www.redoro.it

Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☒ acquisto olive
- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☒ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
- ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

4

Numero totale piante di olivo

1500

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
- ☒ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
- ☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
- ☐ monocono
☐ siepe
- ☐ cespuglio
☐ ipsilon
- ☐ palmetta

Tipo allevamento:

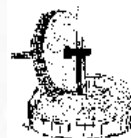
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
- ☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
- ☐ bassa collina
☒ media collina
- ☐ pedemontana
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favaro



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Brucatura a macchina
- ☒ Meccanica
- ☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
- ☐ Sinole
- ☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

7000

Olive acquistate (kg):

150000

Produzione totale di olio (kg):

1100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15,7



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri: 12,50

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
DOP/IGP

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

GARDA DOP

Quantità prodotta (Kg): 8000

Certificazioni:

Garda Dop Orientale

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Casaliva 100



AZIENDA

Redoro srl

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via G. Marconi 30
37023 Grezzana

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +39045907622 Fax: +39045908048

Cell:

info@redoro.it

www.redoro.it

Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☒ acquisto olive
- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☒ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
- ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

4

Numero totale piante di olivo

1500

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
- ☒ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
- ☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
- ☐ monocono
☐ siepe
- ☐ cespuglio
☐ ipsilon
- ☐ palmetta

Tipo allevamento:

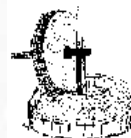
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
- ☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
- ☐ bassa collina
☐ pedemontana
- ☒ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Favarol



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

BIOLOGICO

Quantità prodotta (Kg): 35000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Frantoio	30
Leccino	20
Grignano	15
Favarol	15
Maurino	10
Nostrano	10

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Bacchiatura
- ☒ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
- ☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

7000

Olive acquistate (kg):

150000

Produzione totale di olio (kg):

1100

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

15,7



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri:

7,50

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Romano Vincenzo e C. sas

Anno fondazione: 1996 N° soci:

Titolare/i: Romano Vincenzo

Fondatore: Romano Vincenzo

C.da del corvo San Nicola sn

95034 Bronte

Frazione:

Località:

Prov: CT

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: 0957723200

Fax:

Cell: 3289670509

info@romanovincenzo.com

WWW.



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☒ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 5

Oliveto di proprietà (ha): 8

Numero totale piante di olivo 1000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☒ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

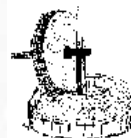
- ☐ Promiscuo
☐ Specializzato
☒ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ bassa collina
☐ alta collina
☐ pedemontana
☒ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Nocellara d'Etna, Tonda Iblea, Moresca, Biancolilla



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 2000

Olive acquistate (kg): 50000

Produzione totale di olio (kg): 15000

Olio acquistato (kg): 30000

Resa in olio (%): 11



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione:

vetro

0,500 litri:

2 litri:

latta

0,750 litri:

3 litri:

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LE SCIARE

Quantità prodotta (Kg): 4000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Nocellara dell'Etna 80

Biancolilla 10

Tonda Iblea 10



AZIENDA

Romano Vincenzo e C. sas

Anno fondazione: 1996 N° soci:

Titolare/i: Romano Vincenzo

Fondatore: Romano Vincenzo

C.da del corvo San Nicola sn

95034 Bronte

Frazione:

Località:

Prov: CT

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: 0957723200

Fax:

Cell: 3289670509

info@romanovincenzo.com

WWW.



Produzione
aziendale:

- | | |
|---|--|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☒ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☒ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☒ acquisto olio |
| ☒ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha): 5 Oliveto di proprietà (ha): 8

Numero totale piante di olivo 1000 Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|--|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☒ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

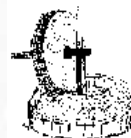
- | | | |
|------------------------------------|--|---|
| ☐ Promiscuo | ☐ Specializzato | ☒ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|--|---|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|---|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Nocellara d'Etna, Tonda Iblea, Moresca, Biancolilla



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Brucatura a mano | ☒ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☒ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 2000

Olive acquistate (kg): 50000

Produzione totale di olio (kg): 15000

Olio acquistato (kg): 30000

Resa in olio (%): 11



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|--|---|
| ☐ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|---|--|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	1 litro:	5 litri:	Confezione: vetro
0,500 litri:	2 litri:		
0,750 litri:	3 litri:		



1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive
Monovarietale

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ROMANO

Quantità prodotta (Kg): 2000

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Nocellara dell'Etna 100



AZIENDA

Sacco Paolo

Anno fondazione: 2006
Titolare/i: Sacco Sonia
Fondatore: Sacco Sonia
 Via Vico Carmine 9
 71017 Torremaggiore

N° soci:

Frazione:

Località:

Prov: FG

Regione: Puglia

Tel:

Cell: +39 3472773625

Naz: Italia

Fax:

paolo.sacco@tiscali.it



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☒ acquisto olive
- ☐ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
- ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):
Numero totale piante di olivo

Oliveto di proprietà (ha):
Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
- ☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
- ☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
- ☐ monocono
☐ siepe
- ☐ cespuglio
☐ ipsilon
- ☐ palmetta

Tipo allevamento:

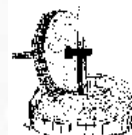
- ☐ Promiscuo
☐ Specializzato
- ☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
- ☐ bassa collina
☐ pedemontana
- ☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Peranzana, Rotondella



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

O.E.V.O.

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Peranzana 90
 Rotondella 10

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☒ Bacchiatura e brucatura a mano
- ☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
- ☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

30000

12



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 3,80 1 litro: 5 litri: 40,00
 0,500 litri: 7,00 2 litri:
 0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro
 latta



AZIENDA

Selin Ertür Zeytinyağ

Anno fondazione: 1889

N° soci: 5

Titolare/i: Selin Ertür

Fondatore: Selin Ertür

Eskibajran yeri no 25

10300 Eremit

Frazione:

Località:

Prov: Balıkesir

Regione:

Naz: Turchia

Tel: +90 266 3731087 Fax: +90 266 373189

Cell: +90 5337786205

slnrtr@gmail.com

www.selatin-evo.ocm



Produzione
aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☒ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha): 0

Oliveto di proprietà (ha): 0

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|--|--|
| ☒ medio impasto | ☒ ghiaioso | ☒ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

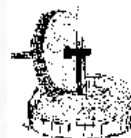
- | | | |
|------------------------------------|---|---|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☒ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|---|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|--|---|---|
| ☒ alta pianura | ☒ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☒ montana |

Varietà di olive aziendali:

Eremit Yağlık



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|---|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|---|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☒ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

20000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|---|---|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	1 litro:	5 litri:	35,00
0,500 litri:	2 litri:		
0,750 litri:	9,00	3 litri:	

Confezione: vetro
latta

Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra Vergine d'Olive
Internazionale**

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

SELATIN

Quantità prodotta (Kg): 20000

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Eremit Yağlık 100



AZIENDA

Soc. Agr. e Cantina Franzosi

Anno fondazione: 2013 N° soci: 3

Titolare/i: Luigi, Giovanni, Paola Franzosi

Fondatore: Bruno Franzosi

Via XXV Aprile 6

25080 Puegnago del Garda

Frazione: Palude

Località: Palude

Prov: BS

Regione: Lombardia

Naz: Italia

Tel: 0365651380

Fax: 0365651380

Cell: 3939710903

info@cantinefranzosi.it

www.cantinefranzosi.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha): 25 Oliveto di proprietà (ha): 3,3

Numero totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 3,3



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

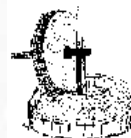
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|---|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Casaliva, Leccino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LECCINO

Quantità prodotta (Kg): 873

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Leccino 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|--|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☒ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|---|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☒ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 28000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|---|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	1 litro:	5 litri:
0,500 litri: 13,90	2 litri:	
0,750 litri:	3 litri:	

Confezione: vetro



AZIENDA

Soc. Agr. e Cantina Franzosi

Anno fondazione: 2013 N° soci: 3

Titolare/i: Luigi, Giovanni, Paola Franzosi

Fondatore: Bruno Franzosi

Via XXV Aprile 6

25080 Puegnago del Garda

Frazione: Palude

Località: Palude

Prov: BS

Regione: Lombardia

Naz: Italia

Tel: 0365651380

Fax: 0365651380

Cell: 3939710903

info@cantinefranzosi.it

www.cantinefranzosi.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha): 25 Oliveto di proprietà (ha): 3,3

Numero totale piante di olivo: 2000 Oliveto in affitto (ha): 3,3



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

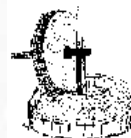
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|---|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Casaliva, Leccino



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|--|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☒ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|---|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☒ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 28000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 2500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|---|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri: 13,90

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



AZIENDA

Soc. Agr. e Cantina Franzosi

Anno fondazione: 2013 N° soci: 3

Titolare/i: Luigi, Giovanni, Paola Franzosi

Fondatore: Bruno Franzosi

Via XXV Aprile 6

25080 Puegnago del Garda

Frazione: Palude

Località: Palude

Prov: BS

Regione: Lombardia

Naz: Italia

Tel: 0365651380

Fax: 0365651380

Cell: 3939710903

info@cantinefranzosi.it

www.cantinefranzosi.it



Produzione
aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha): 25

Oliveto di proprietà (ha): 3,3

Numero totale piante di olivo: 2000

Oliveto in affitto (ha): 3,3



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

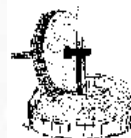
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|---|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Casaliva, Leccino



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|--|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☒ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|---|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☒ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

28000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

2500

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|---|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 13,90

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CASALIVA

Quantità prodotta (Kg): 599

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Casaliva 100



AZIENDA

Soc. Agr. Fonte di Foiano s.s.

Anno fondazione: 1979 **N° soci:** 2

Titolare/i: Paolo e Simone Di Gaetano

Fondatore: Michele Di Gaetano

Loc. Fonte di Foiano 148

57022 Castagneto Carducci

Frazione:

Località:

Prov: Livorno

Regione: TOSCANA

Naz: ITALIA

Tel: 347 3790291

Fax: 0565 765826

Cell: 347 3790291

informazioni@fontedifoiano.it

www.fontedifoiano.it



1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
100% Italiano

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ONTE DI FOIANO GRAND CRU

Quantità prodotta (Kg): 1000

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Maurino 50

Frantoio 35

Moraiolo 10

Picholine 5

Produzione aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☒ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☒ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ rifiuti differenziati

☒ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 25

Oliveto di proprietà (ha): 10

Numero totale piante di olivo 6500

Oliveto in affitto (ha): 15



TERRITORIO

Terreno:

☒ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☒ limoso/argilloso

☒ roccioso

Forma allevamento:

☒ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ alta collina

☒ bassa collina

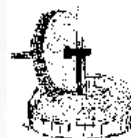
☐ pedemontana

☒ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Maurino, Picholine



LAVORAZIONE

Raccolta

☒ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☒ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

120000

Olive acquistate (kg):

50000

Produzione totale di olio (kg):

25000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

14



COMMERCIALIZZAZIONE

☐ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 15,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Soc. Agr. Fonte di Foiano s.s.

Anno fondazione: 1979 N° soci: 2

Titolare/i: Paolo e Simone Di Gaetano

Fondatore: Michele Di Gaetano

Loc. Fonte di Foiano 148

57022 Castagneto Carducci

Frazione:

Località:

Prov: Livorno

Regione: TOSCANA

Naz: ITALIA

Tel: 347 3790291

Fax: 0565 765826

Cell: 347 3790291

informazioni@fontedifoiano.it

www.fontedifoiano.it



Produzione aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☒ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☒ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha): 25 Oliveto di proprietà (ha): 10

Numero totale piante di olivo 6500 Oliveto in affitto (ha): 15



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|--|--|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☒ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☒ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

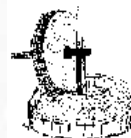
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|---|---|
| ☐ alta pianura | ☒ bassa collina | ☒ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Maurino, Picholine



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

FONTE DI FOIANO 1979

Quantità prodotta (Kg): 2350

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio 60

Moraiolo 40

LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| ☒ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☒ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 120000

Olive acquistate (kg): 50000

Produzione totale di olio (kg): 25000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 14



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|---|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	1 litro:	5 litri:
0,500 litri: 13,50	2 litri:	
0,750 litri:	3 litri:	

Confezione: vetro



AZIENDA

Soc. Agr. Francesco Atzori & C. sas

Anno fondazione: 1973

N° soci:

Titolare/i: Francesco Atzori

Fondatore: Francesco Atzori

S.P. n.4 Km.2+500

09072 Cabras

Frazione:

Località:

Prov: Oristano

Regione: Sardegna

Naz: Italia

Tel: +39.0783 290576 **Fax:** +39. 0783 39223

Cell: 338 4917420

info@vitivinicolatzori.it

www.vitivinicolatzori.it



Produzione aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ lavorazione conto terzi

☒ frantoio di proprietà

☐ imbottigliamento conto terzi

☒ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olio

☐ acquisto olive

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☒ utilizzo di energie alternative

☐ rifiuti differenziati

☒ controllo di emissioni CO2

☒ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 28

Oliveto di proprietà (ha): 6

Numero totale piante di olivo: 700

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ ghiaioso

☐ roccioso

☒ sciolto/sabbioso

☐ limoso/argilloso

Forma allevamento:

☐ vaso

☐ monocono

☐ cespuglio

☐ palmetta

☒ globo

☐ siepe

☐ ipsilon

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☒ alta pianura

☐ bassa collina

☐ media collina

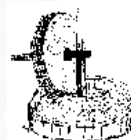
☐ alta collina

☐ pedemontana

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Semidana



LAVORAZIONE

Raccolta

☒ Brucatura a mano

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

34080

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

3750

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

14,60



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 4,00

1 litro:

5 litri: 45,00

0,500 litri: 8,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri: 27,00

Confezione: vetro

latta

Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra Vergine d'Oliva
100% Italiano**

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

AROMI DEL SINIS

Quantità prodotta (Kg): 2500

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Semidana 100



AZIENDA

Soc. Agr. La Rosciola s.s. dei F.lli Tariciotti

Anno fondazione: 2009

N° soci: 2

Titolare/i: Elisa Tariciotti

Fondatore:

Piazza Governo Vecchio 11
00030 San Vito Romano

Frazione:

Località:

Prov: RM

Regione: Lazio

Naz: Italia

Tel: +39 328 9356975 **Fax:**

Cell: +39 328 1551091

info@larosciola.com

www.larosciola.com



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 5

Oliveto di proprietà (ha): 3

Numero totale piante di olivo: 3000

Oliveto in affitto (ha): 2



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

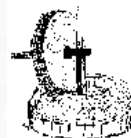
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☒ media collina
☒ montana

Varietà di olive aziendali:

Rosciola, Leccino, Pendolino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LA ROSCIOLA

Quantità prodotta (Kg): 4000

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Rosciola 60

Leccino 20

Pendolino 20

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☒ Meccanica
☐ Bacchiatura
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:	4,00	1 litro:	10,00	5 litri:	50,00
0,500 litri:	7,00	2 litri:			
0,750 litri:	8,00	3 litri:			

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Soc. Agr. Tenuta Pojana

Anno fondazione: 2013

N° soci:

Titolare/i: Sganzerla Anna

Fondatore:

Loc. Maronaro 1

37030 Cazzano di Tramigna

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +39 045 7820675 Fax:

Cell: +39 347 3461639

tenutapojana@gmail.com



Produzione
aziendale:

- ☐ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

6,84

Oliveto di proprietà (ha):

2,56

Numero totale piante di olivo

1400

Oliveto in affitto (ha):

0,77



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

- ☐ Promiscuo
☐ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Pendolino, Leccino, Frantoio, Leccio dal Corno, Trepp, Favaro



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ARMONIA

Quantità prodotta (Kg): 600

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Maurino	30
Leccio del Corno	35
Leccino	15
Pendolino	10
Frantoio	5
Grignano	5

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

10000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

1000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

☐ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 13,00

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 21,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Soc. Agr. Terre Bianche s.s.

Anno fondazione: 2007

N° soci:

Titolare/i: Torresani Annamaria

Fondatore: Torresani Annamaria

Via Giovanni Stegagno 17

37030 Mezzane di Sotto

Frazione:

Località:

Prov: Verona

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390458880662 Fax:

Cell:

info@terrebianche.net

www.terrebianche.net



Produzione
aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☒ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|---|--|
| ☐ bioedilizia | ☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☒ utilizzo di energie alternative | ☒ rifiuti differenziati |
| ☒ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

2

Oliveto di proprietà (ha):

2

Numero totale piante di olivo

860

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|--|
| ☒ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☒ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☒ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

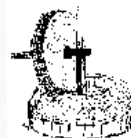
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ☐ Promiscuo | ☒ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|---|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|--|--|--|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☐ media collina |
| ☒ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Grignano. Leccino, Pendolino, Favarol, Nostrano



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|--|------------------------------------|--|
| ☒ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☒ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☒ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

8000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

920

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|--|--|--|
| ☒ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|--|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 12,00

1 litro:

5 litri:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MONOCULTIVAR GRIGNANO DOP

Quantità prodotta (Kg): 110

Certificazioni:

VENETO VALPOLICELLA DOP

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano 100



AZIENDA

Soc. Agr. Terre Bianche s.s.

Anno fondazione: 2007

N° soci:

Titolare/i: Torresani Annamaria

Fondatore: Torresani Annamaria

Via Giovanni Stegagno 17

37030 Mezzane di Sotto

Frazione:

Località:

Prov: Verona

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390458880662

Fax:

Cell:

info@terrebianche.net

www.terrebianche.net



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☒ utilizzo di energie alternative
☒ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 2

Oliveto di proprietà (ha): 2

Numero totale piante di olivo: 860

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☒ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

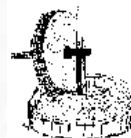
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☒ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Grignano, Leccino, Pendolino, Favarol, Nostrano



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

BOCON DEL PRETE

Quantità prodotta (Kg): 180

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Grignano: 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 8000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 920

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 12



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 8,00 1 litro: 5 litri:
0,500 litri: 15,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Soc. Agr. Vernera di Spanò & C. snc

Anno fondazione: 1984

N° soci: 3

Titolare/i: Mariagrazia, Tania, Gaetano Spanò

Fondatore: Vito Spanò

Via Umberto 21/23

96010 Buccheri

Frazione:

Località:

Prov: SR

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: 3381450213

Fax:

Cell: 3383622868

lecasedilavinia@gmail.com

www.casedilavinia.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☒ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 70

Oliveto di proprietà (ha): 70

Numero totale piante di olivo: 9500

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

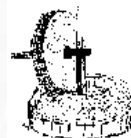
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☒ alta collina
☐ bassa collina
☒ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Tonda Iblea



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

TERRE DI VITO

Quantità prodotta (Kg): 5000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria:

Varietà: %

Tonda Iblea 100

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 100000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 10000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 8



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 5 litri:
0,500 litri: 13,00 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Soc. Agricola Tesa S.S.

Anno fondazione: 2011

N° soci:

Titolare/i: Veggian Severino

Fondatore: Veggian Severino

Via dell'industria 24

35028 Pieve di Sacco

Frazione:

Località:

Prov: PD

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: 0499705796

Fax: 0495842577

Cell:

daniela.giraldo@agritesa.it



Produzione aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ lavorazione conto terzi

☐ frantoio di proprietà

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ imbottigliamento di proprietà

☒ acquisto olio

☐ acquisto olive

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ utilizzo di energie alternative

☒ rifiuti differenziati

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 303

Oliveto di proprietà (ha): 2

Numero totale piante di olivo: 730

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ ghiaioso

☐ roccioso

☐ sciolto/sabbioso

☐ limoso/argilloso

Forma allevamento:

☒ vaso

☐ monocono

☐ cespuglio

☐ palmetta

☐ globo

☐ siepe

☐ ipsilon

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☐ Specializzato

☒ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ bassa collina

☒ media collina

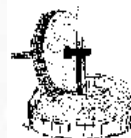
☐ alta collina

☐ pedemontana

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Leccino, Frantoio, Rasara, Pendolino



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

BRECA'

Quantità prodotta (Kg): 969

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Leccino 45

Frantoio 37

Rasara 13

Pendolino 5

LAVORAZIONE

Raccolta

☒ Brucatura a mano

☒ Meccanica

☒ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☒ Tradizionale a presse

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

7836

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

888

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

11



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 13,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Speck Stube s.a.s.

Anno fondazione: 2014

N° soci:

Titolare/i: Paolo Forelli

Fondatore: Paolo Forelli

Via Navene Vecchia, 139

37018 Malcesine

Frazione:

Località:

Prov: VR

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: 0039.045740117 Fax: 0457401177

Cell: 3355959959

info@lecreve.com

www.lecreve.com



Produzione
aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☒ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☒ rifiuti differenziati

☒ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

0,93

Oliveto di proprietà (ha):

0,93

Numero totale piante di olivo

225

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☐ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☐ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☐ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ alta collina

☐ bassa collina

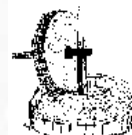
☐ pedemontana

☐ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Casaliva



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

LE CREVE DOP GARDA

Quantità prodotta (Kg): 150

Certificazioni:

Dop Garda Orientale

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Casaliva 100

LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Meccanica

☒ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

4000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

600

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

4,5



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 13,00

0,500 litri:

0,750 litri:

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro



AZIENDA

Tapa Olearia sca

Anno fondazione: 2004

N° soci: 557

Titolare/i:

Fondatore:

Via Decumana 22

31024 Cavaso del Tomba

Frazione:

Località:

Prov: TV

Regione: Veneto

Naz: Italia

Tel: +390423562517

Fax: +390423943255

Cell:

coop@tapaolearia.it

www.tapaolearia.it



Produzione
aziendale:

☐ piante di olivo di proprietà

☐ lavorazione conto terzi

☐ frantoio di proprietà

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olio

☐ acquisto olive

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ utilizzo di energie alternative

☐ rifiuti differenziati

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

Oliveto di proprietà (ha):

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ ghiaioso

☐ roccioso

☐ sciolto/sabbioso

☐ limoso/argilloso

Forma allevamento:

☐ vaso

☐ monocono

☐ cespuglio

☐ palmetta

☐ globo

☐ siepe

☐ ipsilon

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☐ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ bassa collina

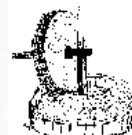
☐ media collina

☐ alta collina

☐ pedemontana

☐ montana

Varietà di olive aziendali:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

TAPA OLAERIA

Quantità prodotta (Kg): 969

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

LAVORAZIONE

Raccolta

☐ Brucatura a mano

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Bacchiatura

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

☐ Vendita on line:

☐ Spaccio aziendale:

☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro

latta



AZIENDA

Terra Nostra s.a.s. di Congedi Mirko

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i: Congedi Mirko

Fondatore:

S.S. 350 per Leuca 54

73059 Ugento

Frazione:

Località:

Prov: LE

Regione: Puglia

Tel:

Fax:

Naz: Italia

Cell:

info@olioterranostra.it

www.olioterranostra.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☒ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 100

Oliveto di proprietà (ha): 300

Numero totale piante di olivo: 10000

Oliveto in affitto (ha): 70



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☒ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

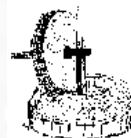
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☒ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Carolea, Ogliarola, Cellina



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☒ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 3 fasi
☐ Ciclo continuo 2 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

7000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

13



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione: vetro

0,500 litri: 13,00

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

DOP TERRA D'OTRANTO

Quantità prodotta (Kg): 980

Certificazioni:

TERRA D'OTRANTO

Categoria: Fruttato Leggero

Varietà: %

Ogliarola 100



AZIENDA

Uliveti Barbera - Az. Agr. Dott. Nicola Bàrbera

Anno fondazione: 1901

N° soci:

Titolare/i: Nicola Barbera

Fondatore:

Via Badoglio 30
76125 Trani

Frazione:

Località:

Prov: BT

Regione: Puglia

Naz: Italia

Tel: +390883588478

Fax: +390883588478

Cell: +393405761499

info@ulivetibarbera.it

www.ulivetibarbera.it



Produzione
aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☒ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☒ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

18

Oliveto di proprietà (ha):

18

Numero totale piante di olivo

2700

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

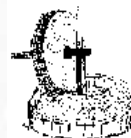
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☒ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Coratina, Leccino, Frantoio



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

ULIVETI BARBERA

Quantità prodotta (Kg): 2158

Certificazioni:

DOP TERRE DI BARI - CASTEL DEL MONTE

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Coratina 80
Leccino 10
Frantoio 10

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

17280

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

1977

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

12



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00 1 litro: 5 litri: 40,00
0,500 litri: 8,00 2 litri:
0,750 litri: 10,00 3 litri: 24,00

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Ulja Komarija doo

Anno fondazione: 2014

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Via Borut 65/1

52402 Cerovlje

Frazione:

Località:

Prov:

Regione:

Naz: Croazia

Tel: +38 095 8098271 Fax:

Cell:



WWW.

Produzione
aziendale:

- | | |
|---|---|
| ☒ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☒ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☒ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

5

Oliveto di proprietà (ha):

5

Numero totale piante di olivo

1500

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

Tipo allevamento:

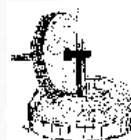
- | | | |
|------------------------------------|--|--|
| ☐ Promiscuo | ☐ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|--|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|---|--|
| ☐ alta pianura | ☒ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:

Istarska Bjelica, Leccino, Pendolino, Buza, Frantoio



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|--|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☒ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

80

Olio acquistato (kg):

80

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ Vendita on line: | ☒ Spaccio aziendale: | ☒ Confezioni regalo: |
|---|--|--|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,00

1 litro:

5 litri:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:

Confezione: vetro

Gran Menzione

**CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva
Internazionale**

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

O.E.V.O.

Quantità prodotta (Kg): 80

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %

Istarska Bjelica 100



AZIENDA

Val Paradiso Srl Società Unipersonale

Anno fondazione: 1997

N° soci:

Titolare/i: Massimo Carlino

Fondatore: Massimo Carlino

Piazza Cavour 66

92026 Favara

Frazione:

Località:

Prov: AG

Regione: Sicilia

Tel: 0922419555

Naz: Italia

Fax: 0922421114

Cell:

info@valparadiso.it

www.valparadiso.it



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☒ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☒ lavorazione conto terzi
☒ imbottigliamento conto terzi
☒ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☒ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☒ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 160

Oliveto di proprietà (ha): 100

Numero totale piante di olivo: 27000

Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☒ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

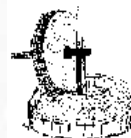
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☒ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☒ montana

Varietà di olive aziendali:

Biancolilla, Nocellara, Cerasuola, Carolea



Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VAL PARADISO BIO

Quantità prodotta (Kg): 30000

Certificazioni:

In conversione al biologico

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Biancolilla 50

Nocellara 50

LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☒ Bacchiatura
☒ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 120000

Olive acquistate (kg): 360000

Produzione totale di olio (kg): 65000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 20



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 4,00 1 litro: 10,00 5 litri: 40,00
0,500 litri: 6,00 2 litri:
0,750 litri: 8,00 3 litri:

Confezione: vetro
latta



AZIENDA

Villa Santo Stefano

Anno fondazione: 2002

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

via della Chiesa XIV 398

55100 Lucca

Frazione: Pieve Santo Stefano

Località: Pieve Santo Stefano

Prov: LU

Regione: Toscana

Naz: Italia

Tel: +39 058 3395349 Fax: +39 058 339534

Cell: +39 331 3570358

info@villasantostefano.biz



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive
- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
- ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 12 Oliveto di proprietà (ha): 2,8

Numero totale piante di olivo 1300 Oliveto in affitto (ha):



TERRITORIO

Terreno:

- ☒ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
- ☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
- ☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

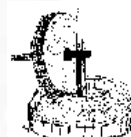
- ☒ Promiscuo
☐ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☒ alta collina
- ☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

Frantoio, Leccino e Moraiolo



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☒ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☒ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg): 6211

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg): 694

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%): 11,4



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 1 litro: 5 litri:
0,500 litri: 2 litri:
0,750 litri: 3 litri:

Confezione: vetro

Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra Vergine d'Oliva DOP/IGP

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

VILLA SANTO STEFANO

Quantità prodotta (Kg): 616

Certificazioni:

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Frantoio 80

Leccino 15

Moreaiolo 5



AZIENDA

Viragì sas

Anno fondazione: 2007

N° soci:

Titolare/i: Giuseppe Vivera, Silvano Ragusa, Gianluca

Fondatore: Giuseppe Vivera, Silvano Ragusa, Gianluca

Via Gulfi 213

97012 Chiaramonte Gulfi

Frazione: Stabilimento C/da Maz

Località:

Prov: Ragusa

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: +39 393 9299344 Fax:

Cell: +39 380 9025045

info@viragi.it

www.viragi.it



Produzione aziendale:

- ☒ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☒ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive
- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
- ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 50

Numero totale piante di olivo 5000

Oliveto di proprietà (ha): 30

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☒ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☒ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

Tipo allevamento:

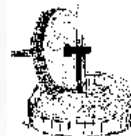
- ☐ Promiscuo
☒ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☒ media collina
☐ pedemontana
☐ montana

Varietà di olive aziendali:

tonda iblea



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☒ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☒ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

250000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

25000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☒ Vendita on line: ☒ Spaccio aziendale: ☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,50

1 litro:

5 litri:

0,500 litri: 12,00

2 litri:

0,750 litri: 15,00

3 litri:

Confezione: vetro
latta

1° classificato

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP/IGP

Fruttato Intenso

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

POLIFEMO

Quantità prodotta (Kg): 6000

Certificazioni:

GULFI

Categoria: Fruttato Medio

Varietà: %

Tonda Iblea 100



AZIENDA

Viragì sas

Anno fondazione: 2007

N° soci:

Titolare/i: Giuseppe Vivera, Silvano Ragusa, Gianluca

Fondatore: Giuseppe Vivera, Silvano Ragusa, Gianluca

Via Gulfi 213

97012 Chiaramonte Gulfi

Frazione: Stabilimento C/da Maz

Località:

Prov: Ragusa

Regione: Sicilia

Naz: Italia

Tel: +39 393 9299344 Fax:

Cell: +39 380 9025045

info@viragi.it

www.viragi.it



Produzione aziendale:

☒ piante di olivo di proprietà

☐ frantoio di proprietà

☒ imbottigliamento di proprietà

☐ acquisto olive

☐ lavorazione conto terzi

☐ imbottigliamento conto terzi

☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

☐ bioedilizia

☐ utilizzo di energie alternative

☐ controllo di emissioni CO2

☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione

☐ rifiuti differenziati

☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha): 50

Numero totale piante di olivo 5000

Oliveto di proprietà (ha): 30

Oliveto in affitto (ha): 0



TERRITORIO

Terreno:

☐ medio impasto

☐ sciolto/sabbioso

☐ ghiaioso

☒ limoso/argilloso

☐ roccioso

Forma allevamento:

☒ vaso

☐ globo

☐ monocono

☐ siepe

☐ cespuglio

☐ ipsilon

☐ palmetta

Tipo allevamento:

☐ Promiscuo

☒ Specializzato

☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

☐ alta pianura

☐ alta collina

☐ bassa collina

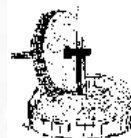
☐ pedemontana

☒ media collina

☐ montana

Varietà di olive aziendali:

tonda iblea



LAVORAZIONE

Raccolta

☒ Brucatura a mano

☐ Brucatura

☐ Meccanica

☐ Bacchiatura e brucatura a mano

☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

☐ Tradizionale a presse

☒ Ciclo continuo 2 fasi

☐ Sinole

☐ Ciclo continuo misto

☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

250000

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

25000

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):

10



COMMERCIALIZZAZIONE

☒ Vendita on line:

☒ Spaccio aziendale:

☒ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri: 6,50

0,500 litri: 12,00

0,750 litri: 15,00

1 litro:

2 litri:

3 litri:

5 litri:

Confezione: vetro

latta

Diploma d'onore con Punzone d'Argento

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva da Agricoltura Biologica

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

CARUSIA

Quantità prodotta (Kg): 6000

Certificazioni:

Da agricoltura biologica (certificata)

Categoria: Fruttato Intenso

Varietà: %

Tonda Iblea 70

Nocellara Etnea 30



AZIENDA

Zitoun Atlas

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Frazione:

Località:

Prov:

Regione:

Tel:

Cell:

Naz: Marocco

Fax:



WWW.

Produzione aziendale:

- ☐ piante di olivo di proprietà
☐ frantoio di proprietà
☐ imbottigliamento di proprietà
☐ acquisto olive

- ☐ lavorazione conto terzi
☐ imbottigliamento conto terzi
☐ acquisto olio

Ecosostenibilità:

- ☐ bioedilizia
☐ utilizzo di energie alternative
☐ controllo di emissioni CO2
☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione
☐ rifiuti differenziati
☐ utilizzo di vetro leggero

Sup. totale aziendale (ha):

0

Oliveto di proprietà (ha):

0

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

- ☐ medio impasto
☐ sciolto/sabbioso
☐ ghiaioso
☐ limoso/argilloso
☐ roccioso

Forma allevamento:

- ☐ vaso
☐ globo
☐ monocono
☐ siepe
☐ cespuglio
☐ palmetta
☐ ipsilon

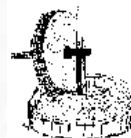
Tipo allevamento:

- ☐ Promiscuo
☐ Specializzato
☐ Promiscuo e Specializzato

Coltivazione Oliveto:

- ☐ alta pianura
☐ alta collina
☐ bassa collina
☐ pedemontana
☐ media collina
☐ montana

Varietà di olive aziendali:



LAVORAZIONE

Raccolta

- ☐ Brucatura a mano
☐ Meccanica
☐ Bacchiatura e brucatura a mano
☐ Bacchiatura
☐ Brucatura a mano e meccanica

Estrazione

- ☐ Tradizionale a presse
☐ Sinole
☐ Ciclo continuo misto
☐ Ciclo continuo 2 fasi
☐ Ciclo continuo 3 fasi

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- ☐ Vendita on line: ☐ Spaccio aziendale: ☐ Confezioni regalo:

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Diploma d'onore con Punzone d'Argento

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Olive Internazionale

Fruttato Leggero

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MONOLIVA

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %



AZIENDA

Zitoun Atlas

Anno fondazione:

N° soci:

Titolare/i:

Fondatore:

Frazione:

Località:

Prov:

Regione:

Tel:

Cell:

Naz: Marocco

Fax:



WWW.

Produzione aziendale:

- | | |
|--|---|
| ☐ piante di olivo di proprietà | ☐ lavorazione conto terzi |
| ☐ frantoio di proprietà | ☐ imbottigliamento conto terzi |
| ☐ imbottigliamento di proprietà | ☐ acquisto olio |
| ☐ acquisto olive | |

Ecosostenibilità:

- | | |
|--|---|
| ☐ bioedilizia | ☐ utilizzo sottoprodotti della lavorazione |
| ☐ utilizzo di energie alternative | ☐ rifiuti differenziati |
| ☐ controllo di emissioni CO2 | ☐ utilizzo di vetro leggero |

Sup. totale aziendale (ha):

0

Oliveto di proprietà (ha):

0

Numero totale piante di olivo

Oliveto in affitto (ha):

0



TERRITORIO

Terreno:

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| ☐ medio impasto | ☐ ghiaioso | ☐ roccioso |
| ☐ sciolto/sabbioso | ☐ limoso/argilloso | |

Forma allevamento:

- | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ vaso | ☐ monocono | ☐ cespuglio | ☐ palmetta |
| ☐ globo | ☐ siepe | ☐ ipsilon | |

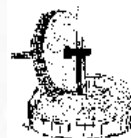
Tipo allevamento:

- | | | |
|------------------------------------|--|--|
| ☐ Promiscuo | ☐ Specializzato | ☐ Promiscuo e Specializzato |
|------------------------------------|--|--|

Coltivazione Oliveto:

- | | | |
|---------------------------------------|--|--|
| ☐ alta pianura | ☐ bassa collina | ☐ media collina |
| ☐ alta collina | ☐ pedemontana | ☐ montana |

Varietà di olive aziendali:



LAVORAZIONE

Raccolta

- | | | |
|---|------------------------------------|---|
| ☐ Brucatura a mano | ☐ Meccanica | ☐ Bacchiatura e brucatura a mano |
| ☐ Bacchiatura | | ☐ Brucatura a mano e meccanica |

Estrazione

- | | | |
|--|---------------------------------|--|
| ☐ Tradizionale a presse | ☐ Sinole | ☐ Ciclo continuo misto |
| ☐ Ciclo continuo 2 fasi | | ☐ Ciclo continuo 3 fasi |

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio (kg):

Olive acquistate (kg):

Produzione totale di olio (kg):

Olio acquistato (kg):

Resa in olio (%):



COMMERCIALIZZAZIONE

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Vendita on line: | ☐ Spaccio aziendale: | ☐ Confezioni regalo: |
|---|---|---|

Prezzo € al dettaglio:

0,250 litri:

1 litro:

5 litri:

Confezione:

0,500 litri:

2 litri:

0,750 litri:

3 litri:



Gran Menzione

CATEGORIA Olio Extra Vergine d'Olive Internazionale

Fruttato Medio

Nome dell'olio Extra Vergine di oliva:

MONALIVA

Quantità prodotta (Kg):

Certificazioni:

Categoria:

Varietà: %