



Viola

Foligno (PG) | fraz. Sant'Eraclio | tel. 0742 67515

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 30.000

Olive grove Yes
Litres produced 30,000

AZIENDA. Marco Viola è uno dei nomi più importanti dell'olio extravergine di qualità. La proprietà si trova in una frazione a pochi minuti dal centro di Foligno, dove coltiva in biologico circa 27mila piante. Gli oli sono al vertice assoluto della realtà regionale. L'azienda produce anche legumi e cereali.

OIL MAKER. Marco Viola is a top-notch producer and one of the first to understand the importance of the restaurant business for extra virgin olive oil. Situated just a few minutes from the Foligno town center, his property hosts about 27,000 organically grown trees. Pulses and grains are also produced.

IL SINCERO MONOCULTIVAR MORAIOLO

CULTIVAR: MORAIOLO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Erba, ortica, noce, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, nettle, walnut, pepper, balsamic. Green, persistent.

COSTA DEL RIPARO BIO

CULTIVAR: FRANTOIO, MORAIOLO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erbe aromatiche, erba, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Aromatic herbs, grass, almond, pepper, balsamic. Green, persistent.

ALMANACCO MONOCULTIVAR FRANTOIO

CULTIVAR: FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mela, mandorla, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, apple, almond, pepper. Green, persistent.

LAZIO

CULTIVAR PRINCIPALI/MAIN VARIETIES

Caninese, Carboncella, Itrana, Raja, Rosciola, Leccino, Frantoio, Maurino

CULTIVAR MINORI/MINOR VARIETIES

Core, Crogiolo, Marina, Montonese, Salviana



MANGIARE/EAT

Agriristorante Il Casaletto • Viterbo • s.da Grottana, 9

fraz. Grotte Santo Stefano • tel. 0761 367077

Osteria di Maccarese • Maccarese

via dei Pastori, 26a • tel. 06 30328324

La Piazzetta del Sole • Farnese (VT)

via XX Settembre, 129 • tel. 0761 458606

Ristorante degli Angeli • Magliano Sabina (RI)

loc. Madonna degli Angeli • tel. 0744 91377

COMPRARE/SHOP

Oliocentrica • Latina • v.le Cesare Augusto, 40 • tel. 339 6657069

Rinascete Food Market

Roma • via del Tritone, 61 • tel. 02 91387388

Salumeria Roscioli • Roma • via dei Giubbonari, 21 • tel. 06 6875287

Sapord'Olio • Roma • via Po, 84 • tel. 06 89270911

Trimani • Roma • via Goito, 20 • tel. 06 4469661

Agresti 1902

Itri (LT) | tel. 348 0832726

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 23.500

AZIENDA. Dodici ettari di oliveto con circa 4.000 piante di sola varietà Itrana: è questo il prezioso patrimonio di Agresti 1902, bella realtà nel cuore di una delle zone più vocate della regione.

Olive grove Yes
Litres produced 23,500

OIL MAKER. Twelve hectares of olive groves and 4,000 Itrana olive trees: this is the cherished estate cultivated by Agresti 1902, a successful producer based in the heart of one of the region's best areas for olive growing.

GLI OLI

DOP COLLINE PONTINE MONOCULTIVAR ITRANA



CULTIVAR: ITRANA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 3
PICCANTE/SPICY: 4



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, lattuga, erbe aromatiche, mela. Verde.

TASTING. Tomato, lettuce, aromatic herbs, apple. Green.

501 ALTITUDO MONOCULTIVAR ITRANA



CULTIVAR: ITRANA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple. Green, persistent.

Antolio

Palombara Sabina (RM) | tel. 348 3960713

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.000

AZIENDA. Antonella Pompili ha qui, in Sabina, le sue radici, qui ha trascorso l'infanzia con i nonni Ida e Gigi i quali avevano ereditato la terra dal loro nonno, Memmo, che l'aveva acquisita a metà '800. E qui è tornata per accudire le sue 2.600 piante che vivono su 10 ettari coltivati in biologico. Antonella produce anche ciliegie.

Olive grove Yes
Litres produced 1,000

OIL MAKER. Antonella Pompili has her roots here, in Sabina. She spent her childhood with her grandparents Ida and Gigi on a piece of land purchased by their own grandfather in the mid-19th century. And here she returned to look after 2,600 trees on 10 hectares of organically cultivated terrain. Antonella also produces cherries.



GLI OLI

LETIZIA BIO

CULTIVAR: LECCINO, FRANTOIO, CARBONCELLA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Carciofo, rosmarino, melissa, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, rosemary, melissa, pepper. Ripe, persistent.

La Fattoria Barbini

Viterbo | tel. 338 3472547



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.000

AZIENDA. Bella e godibile realtà quella di Elisa Barbini, che offre anche due camere in azienda, immerse nel verde alle porte della cittadina medievale e a ridosso di una delle più belle tagliate etrusche della zona. Oltre 4 ettari con un oliveto storico e uno di nuovo impianto, Elisa coltiva tutto in biologico e produce anche miele.

Olive grove Yes
Litres produced 1,000

OIL MAKER. Elisa Barbini's lovely and appealing farm includes two rooms surrounded by greenery, all at the gates of the medieval town center and near one of the area's most beautiful, Etruscan rock-cut roads. 4-plus hectares host an old olive grove and a new one. Everything is cultivated organically. Honey is also produced.

GLI OLI

LISINA MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO



CULTIVAR: FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mela, erba, mandorla. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, apple, grass, almond. Green, persistent.

Frantoio Battaglini

Bolsena (VT) | tel. 347 6012932



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 20.000

AZIENDA. Quella dei fratelli Andrea e Stefano Battaglini, attiva dal 1935, è una delle realtà più importanti sul bacino vulcanico del lago di Bolsena. Sono 4.000 le piante distribuite su 12 ettari di terreno. Il loro frantoio lavora anche olive di zona selezionate con cura.

Olive grove Yes
Litres produced 20,000

OIL MAKER. Active since 1935, Andrea and Stefano Battaglini's oil mill is one of the most important on the volcanic basin of Lake Bolsena. Their 4,000 trees occupy 12 hectares of land. The mill also presses carefully selected, local olives.

GLI OLI



FRANTOIO ANTICA TUSCIA BIO

CULTIVAR: FRANTOIO, CANINESE, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, rucola, ortica, erba, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, arugula, nettle, grass, almond, pepper, balsamic. Green, persistent.

IGP ROMA



CULTIVAR: FRANTOIO, LECCINO, CANINESE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, erba, mandorla, pinolo, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, grass, almond, pine nut, pepper. Green, persistent.

Bianchini

Tuscania (VT) | tel. 339 4569570

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 5.000

AZIENDA. La famiglia Bianchini ha a che fare con le olive e l'olio dal 1930, con terreni tra Sicilia, Calabria e Tuscania dove il nonno di Rosa - che oggi segue l'azienda col marito Giorgio, entrambi ingegneri - si è innamorato della Caninese. I due giovani si applicano all'agricoltura con la metodica IOT monitorando tutto in digitale e puntando a un modello di economia circolare.

Olive grove Yes
Litres produced 5,000

OIL MAKER. The Bianchini family have been growing olives and producing oil since 1930, drawing on properties in Sicily, Calabria and Tuscania, where Rosa's grandfather (who now runs the business with her husband, Giorgio, both engineers) fell in love with the Caninese cultivar. The two young farmers apply the IOT method, monitoring everything digitally and aiming for a circular economy model.

GLI OLI

MONOCULTIVAR SINOPOLESE

CULTIVAR: SINOPOLESE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, rucola, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, arugula, pepper. Ripe, persistent.

MONOCULTIVAR CANINESE

CULTIVAR: CANINESE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, pepper. Ripe, persistent.

Giulia Cappelli

Montelibretti (RM) | tel. 333 2193807

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 15.000

AZIENDA. La giovane Giulia Cappelli gestisce con passione la tenuta di proprietà della sua famiglia da tre generazioni. I 12 ettari di oliveti contano oltre 2.000 piante sulle colline che costeggiano la valle del Tevere. Produce anche confetture e crema di nocciole.

Olive grove Yes
Litres produced 15,000

OIL MAKER. Young Giulia Cappelli brings a passionate commitment her work, overseeing the estate that's been in her family for 3 generations. Her 12 hectares of olive groves (2000-plus trees) grow on the hills along the Tiber River Valley. Jams and hazelnut cream are also produced.



GLI OLI

MONOCULTIVAR LECCINO

CULTIVAR: LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, lattuga, mela, mandorla, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, lettuce, apple, almond, pepper. Green, persistent.

OLIVICOLTORE DELL'ANNO/OLIVE GROWER OF THE YEAR



Alfredo Cetrone

Sonnino (LT) | tel. 0773 949008

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 50.000**Olive grove** Yes
Litres produced 50,000

AZIENDA. Realtà d'avanguardia per l'agroalimentare di qualità e valido punto di riferimento per tutta la zona, nasce nel 1860 e oggi si estende su 100 ettari di terreno roccioso a 500 metri di altitudine dove vengono ospitate 20mila piante di varietà itrana. Ottime anche le olive da mensa.

OIL MAKER. Founded in 1860, Cetrone is a cutting-edge producer of quality agri-food and a veritable benchmark for the whole area. Today the estate spans 100 hectares of rocky terrain at 500 meters elevation. 20,000 Itrana olive trees are cultivated. Excellent table olives as well.

GLI OLI

DOP COLLINE PONTINE MONOCULTIVAR ITRANA

CULTIVAR: ITRANA
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5**DEGUSTAZIONE.** Pomodoro, soncino, erbe aromatiche, mela, pepe, balsamico. Verde.**TASTING.** Tomato, lamb's lettuce, aromatic herbs, apple, pepper, balsamic. Green.

DE MONOCULTIVAR ITRANA

CULTIVAR: ITRANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 3
PICCANTE/SPICY: 4**DEGUSTAZIONE.** Pomodoro, erbe aromatiche, lattuga, mela. Verde, persistente.**TASTING.** Tomato, aromatic herbs, lettuce, apple. Green, persistent.

IN MONOCULTIVAR ITRANA

CULTIVAR: ITRANA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6**DEGUSTAZIONE.** Pomodoro, rucola, erbe aromatiche, erba, pepe, balsamico. Verde, persistente.**TASTING.** Tomato, arugula, aromatic herbs, grass, pepper, balsamic. Green, persistent.

Colli Etruschi

Blera (VT) | tel. 0761 470469

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 160.000**Olive grove** Yes
Litres produced 160,000

AZIENDA. 300 soci, 800 ettari di oliveti, 40mila piante delle cultivar tipiche della zona: questi i numeri vincenti di Colli Etruschi, cooperativa nata nel 1965 e guidata con passione da Nicola Fazzi e Mario Leotta, una realtà di riferimento per la Tuscia intera, anche sul fronte della molitura.

OIL MAKER. 300 members, 800 hectares of olive groves, 40,000 trees (all local cultivars): these are the numbers behind Colli Etruschi, a touchstone for the whole of Tuscia, also on the milling front. Founded in 1965, today the cooperative is led with passion by Nicola Fazzi and Mario Leotta.

GLI OLI

IO BIO

CULTIVAR: CANINESE, FRANTOIO, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6**DEGUSTAZIONE.** Carciofo, mela, erba, pepe. Maturo, persistente.**TASTING.** Artichoke, apple, grass, pepper. Ripe, persistent.

EVO DOP TUSCIA MONOCULTIVAR CANINESE

CULTIVAR: CANINESE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6**DEGUSTAZIONE.** Carciofo, cardo, erba, mandorla, pepe. Verde, persistente.**TASTING.** Artichoke, cardoon, grass, almond, pepper. Green, persistent.

IGP ROMA

CULTIVAR: CANINESE, MAURINO, LECCINO, FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6**DEGUSTAZIONE.** Carciofo, mela, mandorla. Maturo, persistente.**TASTING.** Artichoke, apple, almond. Ripe, persistent.

Laura De Parri - Cerrosughero

Canino (VT) | loc. Cerrosughero | tel. 0761 438594

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 20.900

AZIENDA. La tenuta di Laura De Parri è un inossidabile riferimento per tutta la zona e per l'areale che fa riferimento alla Dop Canino. La proprietà di sviluppa su terreni tufacei a base argillosa: 25 ettari circondati da pascoli e boschi dove vivono 7.000 olivi.

Olive grove Yes
Litres produced 20,900

OIL MAKER. Laura De Parri's estate is an enduring touchstone for the territory and for the Dop Canino production zone in general. The estate unfolds across tuff soils with a clayey base: 25 hectares (7,000 olive trees) surrounded by pastures and woods.

GLI OLI

DOP CANINO MONOCULTIVAR CANINESE

CULTIVAR: CANINESE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mela, noce, mandorla, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, apple, walnut, almond, pepper. Green, persistent.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

CULTIVAR: LECCINO, FRANTOIO, CANINESE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, pepper. Green, persistent.

Andrea Degiovanni

Vetralla (VT) | fraz. Tre Croci | tel. 338 8857418

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 8.000

AZIENDA. La proprietà di Andrea Degiovanni si estende su 12 ettari di oliveti (con 1.000 piante di sola Caninese) a conduzione bio su terreni tufacei beneficiati dal microclima generato dal bacino del lago di Vico. L'azienda organizza corsi di potatura e degustazioni.

Olive grove Yes
Litres produced 8,000

OIL MAKER. Andrea Degiovanni's 12 hectares of organically managed olive groves (1,000 Caninese olive trees) unfolds on tufaceous soils that benefit from the microclimate generated by the basin of Lake Vico. The producer organizes pruning courses and tastings as well.



GLI OLI

SUPREMO DEGÀ MONOCULTIVAR CANINESE BIO

CULTIVAR: CANINESE
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, rucola, ortica, erba, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, arugula, nettle, grass, almond, pepper, balsamic. Green, persistent.

DueNoveSei

Moricone (RM) | tel. 339 8556096

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 5.000

AZIENDA. Marco Prosseda, giovane e appassionato, gestisce insieme al padre Adolfo l'azienda di famiglia. Siamo nella zona della Dop Sabina e qui 12 ettari di terreno in biologico sono di oliveti, con 1.600 piante. Si producono inoltre frutta, confetture, creme spalmabili, patè, olio aromatizzato.

Olive grove Yes
Litres produced 5,000

OIL MAKER. Young and passionate Marco Prosseda manages the family business together with his father, Adolfo. Their 12 hectares of organic olive groves here in the Dop Sabina production zone host about 1,600 trees. Fruit, jams, spreadable creams, pâtés and flavored-infused oils are produced as well.

GLI OLI

ROSALENA

CULTIVAR: CARBONCELLA, ITRANA, LECCIO DEL CORNO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, rucola, ortica, erba, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, arugula, nettle, grass, pepper, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR SALVIANA

CULTIVAR: SALVIANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Fiori, mela, noce, pepe. Verde.

TASTING. Flowers, apple, walnut, pepper. Green.

DOP SABINA

CULTIVAR: LECCINO, SALVIANA, CARBONCELLA, FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mela, mandorla. Maturo.

TASTING. Artichoke, apple, almond. Ripe.

Sandra Lisi

Veroli (FR) | fraz. Santa Francesca | tel. 333 3180210

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 8.000

AZIENDA. Nelle campagne dei monti Ernici, Sandra Lisi coltiva 13 ettari a oliveto in conversione biologica con 3.500 piante di varietà tipiche della zona. Si producono inoltre pasta, grani antichi, patè.

Olive grove Yes
Litres produced 8,000

OIL MAKER. In the countryside of the Ernici mountains, Sandra Lisi cultivates 13 hectares of olive groves (currently being converted to organic), about 3,500 trees of the area's traditional cultivars. Pasta, ancient grains, pâtés, are produced as well.



GLI OLI

MONOCULTIVAR ITRANA

CULTIVAR: ITRANA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 4



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, lattuga, mela, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, lettuce, apple, balsamic. Green, persistent.

Genesio Mancini - Il Frantoio

Itri (LT) | tel. 380 1905859

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 5.000

AZIENDA. Ha solamente pochi anni l'avventura di Genesio Mancini, figlia di una tradizione decennale nella lavorazione dell'olio evo. Il frantoio acquista circa 400 quintali di olive, da cui derivano sia l'extravergine che la produzione di olive Itrana da mensa e le creme di olive.

Olive grove Yes
Litres produced 5,000

OIL MAKER. Genesio Mancini's business may only be a few years old, but it hails from a long tradition producing extra virgin olive oil. The mill buys about 40,000 kilos of olives, which are used to produce Itrana table olives, press extra virgin olive oil and make olive creams as well.



GLI OLI

L'ITRANA MONOCULTIVAR ITRANA

CULTIVAR: ITRANA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 4



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, lattuga, erbe aromatiche, mela, pepe. Verde.

TASTING. Tomato, lettuce, aromatic herbs, apple, pepper. Green.

Roberta Marcoaldi

Montelibretti (RM) | tel. 0774 608789

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 2.500

AZIENDA. Quella di Roberta Marcoaldi e Antonio Mancini è una bella realtà situata nella parte romana della Dop Sabina e attiva dal 2009. L'attività aziendale si concentra prevalentemente sulla produzione olivicola per la quale si fa affidamento sui 950 olivi disposti su una decina di ettari. Si producono inoltre frutta, verdura, conserve e confetture.

Olive grove Yes
Litres produced 2,500

OIL MAKER. Active since 2009, Roberta Marcoaldi and Antonio Mancini's lovely farm is situated in the "Roman" part of the Sabina Dop production zone. Business concentrates mainly on olive growing, drawing on 950 trees spread out over about 10 hectares. Fruit, vegetables, preserves and jams are also produced.

GLI OLI

MONOCULTIVAR LECCINO

CULTIVAR: LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Cardo, rosmarino, mela, erba, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Cardoon, rosemary, apple, grass, almond, pepper, balsamic. Green, persistent.

Bernardo Mazzeranghi

Montefiascone (VT) | tel. 328 6214303

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.700

AZIENDA. Dal 2016 Bernardo Mazzeranghi si prende cura di oliveti abbandonati intorno al lago di Bolsena. Dal 2020 ha un oliveto proprio con olivi secolari da cui nasce l'olio di punta, Cisterna 31. Sono circa 1.000 le piante che vivono su una decina di ettari vista lago.

Olive grove Yes
Litres produced 1,700

OIL MAKER. Since 2016, Bernardo Mazzeranghi has been overseeing abandoned olive groves around Lake Bolsena. Since 2020, he's had his own grove, pressing his flagship oil, Cisterna 31, from the drupes of age-old trees — about 1,000 of them across ten hectares overlooking the lake.

Molino 7cento

Cori (LT) | tel. 06 9677642



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.000

AZIENDA. Dal 2015 la famiglia Miceli gestisce questa azienda agricola di 24 ettari che comprende anche una struttura agrituristica con 6 camere che offrono ospitalità, tra olivi e viti, in un casale del 1700 che dà anche il nome alla tenuta. L'oliveto si sviluppa su 4 ettari su cui vivono 2.600 piante. Si producono anche vino, zafferano e conserve.

Olive grove Yes
Litres produced 1,000

OIL MAKER. The Miceli family have been managing this 24-hectare farm since 2015. The property includes a country guest house, built in 1700 (and after which the estate was named), with 6 rooms available for rent amidst olive trees and vines. The olive grove occupies 4 hectares (2,600 trees). Wine, saffron and preserves are also produced.

GLI OLI

CISTERNA 31 MONOCULTIVAR CANINESE

CULTIVAR: CANINESE
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Rucola, sedano, mela, mandorla, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Arugula, celery, apple, almond, pepper. Green, persistent.

CISTERNA 31

CULTIVAR: FRANTOIO, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mela, mandorla. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, apple, almond. Green, persistent.

GLI OLI

MOLI MONOCULTIVAR ITRANA BIO

CULTIVAR: ITRANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 4



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, soncino, erbe aromatiche, mela. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, lamb's lettuce, aromatic herbs, apple. Green, persistent.

Eredi Ercole Nisini

Viterbo | tel. 340 2640928

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.000

AZIENDA. Fondata nel 2003 dagli eredi di Ercole Nisini, l'azienda dal 2013 è guidata dalla figlia Brunella e da suo marito Basilio Esposito che si dedicano alla cura dell'oliveto, alla raccolta delle olive, alla produzione e alla commercializzazione dell'extravergine.

Olive grove Yes
Litres produced 1,000

OIL MAKER. This oil producer was founded in 2003 by the heirs of Ercole Nisini. Since 2013 the business has been managed by his daughter Brunella and her husband, Basilio Esposito, who oversee cultivation of the grove, harvest, production and sales.



GLI OLI

BASOLIO BIO

CULTIVAR: CANINESE, FRANTOIO, LECCINO, PENDOLINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, rucola, mela, mandorla. Verde.

TASTING. Artichoke, arugula, apple, almond. Green.

Olivicola di Canino

Canino (VT) | tel. 0761 438095

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 100.000

AZIENDA. Luciano Stocchi è il leader di questa cooperativa fondata nel 1988 e costituita da 240 soci che coltivano uliveti nel cuore della Dop Canino e costituiscono una solida realtà di riferimento per il territorio. Gli uliveti dei soci si articolano su 300 ettari al confine con la Toscana.

Olive grove Yes
Litres produced 100,000

OIL MAKER. Founded in 1988 and today led by Luciano Stocchi, Olivicola di Canino is made up of 240 members. This cooperative operates in the heart of the Dop Canino production zone, serving as a solid touchstone for the territory. 300 hectares are cultivated on the border with Tuscany.

GLI OLI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

CULTIVAR: CANINESE, LECCINO, MAURINO, PENDOLINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mela, mandorla, noce, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, apple, almond, walnut, pepper. Green, persistent.

DOP CANINO MONOCULTIVAR CANINESE

CULTIVAR: CANINESE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mela, lattuga, mandorla, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, apple, lettuce, almond, pepper. Green, persistent.

Paola Orsini

Priverno (LT) | loc. San Martino | tel. 0773 913030



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 30.000

AZIENDA. Il frantoio di Paola Orsini è un modello per i produttori nella zona di Latina e per tutti gli altri. L'azienda ha un oliveto di 50 ettari con 12mila piante. Qui si possono trovare anche carciofi in olio d'oliva e altre conserve.

Olive grove Yes
Litres produced 30,000

OIL MAKER. Paola Orsini's olive oil mill is a role model for the producers in the Latina area and the rest of Italy. The company also has a 50-hectare olive grove with 12,000 plants. Here you can also find preserved artichokes in olive oil and other preserves.

Palombelli Riccardo

Cori (LT) | tel. 339 8667461

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 3.000

AZIENDA. La tenuta dispone di 4 ettari di oliveto (su 11 totali) in cui sono messe a dimora 1.000 piante di sola cultivar Itrana, in un territorio collinare particolarmente vocato per l'olivicoltura. Le drupe vengono molite in un frantoio di fiducia entro poche ore dalla raccolta.

Olive grove Yes
Litres produced 3,000

OIL MAKER. 4 of the estate's 11 hectares host olive groves, about 1,000 trees (all Itrana) in a hilly area that's particularly well suited to olive growing. The drupes are pressed in a trusted mill within a few hours of harvest.

GLI OLI

MONOCULTIVAR ITRANA BIO

CULTIVAR: ITRANA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 4



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, lattuga, mela, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, lettuce, apple, balsamic. Green, persistent.

DOP COLLINE PONTINE MONOCULTIVAR ITRANA BIO

CULTIVAR: ITRANA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, soncino, lattuga, erbe aromatiche, mela, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, lamb's lettuce, lettuce, aromatic herbs, apple, pepper. Green, persistent.

GLI OLI

MONOCULTIVAR ITRANA

CULTIVAR: ITRANA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 3
PICCANTE/SPICY: 4



DEGUSTAZIONE. Lattuga, mela. Verde.

TASTING. Lettuce, apple. Green.

CRISOPEA

CULTIVAR: LECCIO, ITRANA
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 3
PICCANTE/SPICY: 4



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, fiori, mela. Maturo.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, flowers, apple. Ripe.

Frantoio di Piensi

Bagnoregio (VT) | tel. 0761 793601

Oliveto proprio No
Litri prodotti 5.000

AZIENDA. Fondato nel 1991 per continuare e dare nuovo impulso all'antica tradizione di famiglia di produzione e commercializzazione d'olio extravergine di qualità, oggi, gestito da Roberto Chiovelli, è un moderno impianto con la lavorazione delle olive a temperatura controllata in assenza di ossigeno.

Olive grove No
Litres produced 5,000

OIL MAKER. Founded in 1991 to give a boost to a time-honored family tradition of making quality extra virgin olive oil, today Frantoio di Piensi is a modern producer where controlled-temperature olive pressing is carried out in an oxygen-free environment, all managed by Roberto Chiovelli.



GLI OLI

PRIMO

CULTIVAR: FRANTOIO, MAURINO, LECCIO DEL CORNO, CANINESE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, erba, mandorla. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, grass, almond. Green, persistent.

Sandro Ponzani

Nerola (RM) | tel. 329 3989897

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 3.200

AZIENDA. Sandro Ponzani conduce la sua azienda nel cuore della Sabina con passione sia verso il territorio che verso la storia antica che qui ha forgiato l'ambiente. Oltre 7 ettari in collina con oltre 1.600 olivi con una età tra i 60 e i 100 anni. La molitura delle olive avviene in pochissime ore dalla raccolta.

Olive grove Yes
Litres produced 3,200

OIL MAKER. Sandro Ponzani runs his farm in the heart of Sabina, drawing on a passion for both the land and the ancient history that has shaped the landscape here. Over 7 hectares unfold on the hillsides, with more than 1,600 olive trees going back anywhere from 60 to 100 years. The olives are milled within a few hours of harvesting.

GLI OLI

SABINA DOP

CULTIVAR: CARBONCELLA, LECCINO, FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, noce. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, walnut. Ripe, persistent.



Tenuta Il Principato

Canino (VT) | tel. 329 5817730

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 2.500

AZIENDA. Questa è un'interessante realtà gestita direttamente dal titolare, Claudio Di Pietro, che porta avanti una lunga e storica tradizione familiare. Dispone di 5 ettari di oliveto in cui sono messe a dimora 1.200 piante delle cultivar più tipiche della zona, Caninese in primis.

Olive grove Yes
Litres produced 2,500

OIL MAKER. This notable producer is managed directly by its owner, Claudio Di Pietro, who's carrying on a long and time-honored family tradition of olive growing. 5 hectares of groves host about 1,200 trees. The area's classic olive varieties, foremost Caninese, are cultivated.

GLI OLI

PURPUREUM MONOCULTIVAR CANINESE



CULTIVAR: CANINESE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mela, erba, mandorla, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, apple, grass, almond, pepper. Green, persistent.

PRASINUM



CULTIVAR: MAURINO, LECCINO, FRANTOIO, CANINESE
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mela, mandorla. Verde.

TASTING. Artichoke, apple, almond. Green.

Americo Quattrococchi

Terracina (LT) | tel. 0773 1530775

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 7.500.000

AZIENDA. La straordinaria realtà di Americo Quattrococchi si espande fino al confine meridionale della Dop Colline Pontine. Alla sede di Alatri si aggiunge, infatti, quella di Terracina così che la sua azienda oggi comprende 110 ettari e 45mila piante, tutte in biologico, ed esporta in vari paesi esteri.

Olive grove Yes
Litres produced 7,500,000

OIL MAKER. Quattrococchi's extraordinary estate unfolds in the south of the DOP Colline Pontine production zone. In addition to the Alatri property, there are also groves in Terracina, bringing the total area cultivated to 110 hectares (45,000 trees), all organic. Exports to various foreign countries.

GLI OLI

SUPERBO BIO



CULTIVAR: ITRANA, MORAILO
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela, erba, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple, grass, pepper, balsamic. Green, persistent.

OLIVASTRO MONOCULTIVAR ITRANA BIO



CULTIVAR: ITRANA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela, lattuga. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple, lettuce. Green, persistent.

Rossi

Cisterna di Latina (LT) | fraz. Doganella di Ninfa | tel. 06 9601050

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 6.000

AZIENDA. Giuliano Rossi guida con estrema cura l'azienda di 52 ettari a forte vocazione olivicola che produce, oltre a carni e insaccati, creme e paté di olive, sottoli e olive di Gaeta. Le 3.400 piante sono distribuite su 12 ettari di terreni vicini al mare.

Olive grove Yes
Litres produced 6,000

OIL MAKER. Giuliano Rossi shows great care in overseeing their 52-hectare estate. The property (3,400 olive trees on 12 hectares) is particularly strong when it comes olive cultivation, with extra-virgin oil, olive purees, pâtés and Gaeta olives.



GLI OLI

900 ALBERI MONOCULTIVAR ITRANA

CULTIVAR: ITRANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 3
PICCANTE/SPICY: 4



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela. Verde.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple. Green.



San Bartolomeo

Viterbo | tel. 0761 251782



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 24.000

AZIENDA. Quella dei Marsan è un'azienda che nasce negli anni '90 come allevamento avicolo bio a terra (carne e uova) e in libertà. La proprietà si estende per 570 ettari di cui 200 dedicati agli oliveti (splendidi) e alle 25mila piante di cui oltre la metà sono in produzione.

Olive grove Yes
Litres produced 24,000

OIL MAKER. The Marsan family's San Bartolomeo was founded in the 1990s as an organic, free-range poultry farm for meat and eggs. The property spans 570 hectares, 200 of which host (gorgeous) olive groves. Of the 25,000 trees that dwell here, over half contribute to production.

GLI OLI

MONOCULTIVAR CANINESE BIO

CULTIVAR: CANINESE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mela, erba, mandorla, pepe. Verde.

TASTING. Artichoke, apple, grass, almond, pepper. Green.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

CULTIVAR: ARBEQUINA, CANINESE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mela, mandorla. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, apple, almond. Ripe, persistent.



Cantina Sant'Andrea

Terracina (LT) | loc. Borgo Vodice | tel. 0773 755028



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 7.000

AZIENDA. Nella seconda metà degli anni '60 Andrea Pandolfo e la famiglia si stabiliscono a Terracina dove cominciano a produrre vino, oggi conosciuto e apprezzato anche fuori dai confini regionali. Attualmente a gestire la proprietà c'è Gabriele Pandolfo, parliamo di 100 ettari totali di cui 7 dedicati ai 2.000 olivi, mentre il resto è destinato alla vigna.

Olive grove Yes
Litres produced 7,000

OIL MAKER. Andrea Pandolfo and his family settled in Terracina in the late 1960s and began producing wine (now known and appreciated throughout the country). Today Gabriele Pandolfo oversees the 100-hectare estate, which includes 7 ha of olive groves (about 2,000 trees), while the rest of the property is dedicated to wine-growing.



GLI OLI



MONOCULTIVAR ITRANA

CULTIVAR: ITRANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 4



2

DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, lattuga, mela, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, lettuce, apple, pepper. Green, persistent.

Frantoio Oleario Francesco Santinelli

Caprarola (VT) | tel. 0761 645241



Oliveto proprio No
Litri prodotti 5.000

AZIENDA. Nelle campagne attigue al lago di Vico, Francesco Santinelli e Roberta Costantini conducono questa realtà risalente al 1984: un moderno e ben curato frantoio che di anno in anno molisce olive provenienti da agricoltori di fiducia della zona.

Olive grove No
Litres produced 5,000

OIL MAKER. Francesco Santinelli and Roberta Costantini operate in the countryside around Lake Vico, managing a modern and well-maintained oil mill (Est. 1984) that, year after year, presses olives sourced from trusted local farmers.

GLI OLI



ETICHETTA VERDE BIO

CULTIVAR: FRANTOIO, PENDOLINO, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5



2

DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mela. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, apple. Ripe, persistent.

Eco Fattoria Il Sogno Verde

Canino (VT) | tel. 371 4837315

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.000

AZIENDA. Emanuele Moscini ha ripreso in mano l'azienda agricola che avevano realizzato a Canino i bisnonni, fin dalla metà del 1800. Oggi è lui a guidare i 25 ettari in cui coltiva nocciole, orticole e aromatiche e di cui ne ha destinati 7 a oliveto con circa 450 piante.

Olive grove Yes
Litres produced 1,000

OIL MAKER. Emanuele Moscini manages the farm founded by his great-grandparents in Canino in the mid-1800s. Across 25 hectares he grows hazelnuts, vegetables and herbs. There are also 7 ha of olive groves with about 450 trees.



GLI OLI

DOP CANINO MONOCULTIVAR CANINESE BIO

CULTIVAR: CANINESE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, mela, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, apple, pepper. Ripe, persistent.

Podere Tiberi

Cellere (VT) | fraz. Il Querceto | tel. 331 7155143

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.000

AZIENDA. Maria Clara Tiberi è una giovane e intraprendente olivicolttrice nel cuore della Toscana, a due passi da Canino. Con passione e ostinazione segue i lavori sia nell'oliveto di 1.400 piante su 5 ettari (di 8 totali), che nel frantoio della cooperativa Colli Etruschi di Blera.

Olive grove Yes
Litres produced 1,000

OIL MAKER. Maria Clara Tiberi is a young and enterprising olive grower based in the heart of Tuscany, just a stone's throw from Canino. With passion and determination she oversees a 1,400-tree olive grove (5 of the property's 8 hectares) and the work of pressing the drupes in an oil mill run by the Colli Etruschi di Blera cooperative.

GLI OLI

MONOCULTIVAR CANINESE BIO

CULTIVAR: CANINESE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mela, mandorla, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, apple, almond, pepper. Ripe, persistent.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

CULTIVAR: FRANTOIO, MAURINO, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mela, pepe. Verde.

TASTING. Artichoke, cardoon, apple, pepper. Green.

ABRUZZO

CULTIVAR PRINCIPALI/MAIN VARIETIES

Dritta, Gentile di Chieti, Intosso

CULTIVAR MINORI/MINOR VARIETIES

Carpinetana, Cucco, Tocolana, Tortiglione



MANGIARE/EAT

+Tosto Gastro-Bottega

Atri (TE) • p.zza Duomo, 3 • tel. 324 0842071

Arca • Alba Adriatica (TE) • v.le G. Mazzini, 109 • tel. 0861 714647

La Bandiera • Civitella Casanova (PE)

c.da Pastini, 4 • tel. 085 845219

Caldora Punta Vallevò • Rocca San Giovanni (CH)

s.s. 16 Adriatica Nord • loc. Vallevò • tel. 0872 609185

Osteria Corridore • L'Aquila

via Colleverde, 15 • loc. Pianola • tel. 0862 24561

COMPRIARE/SHOP

Enoteca Faieta

Montesilvano (PE) • via Vestina, 128 • tel. 085 4689428

H2no • L'Aquila • via Fontesecco, 18 • tel. 0862 581367

Le Sommelier

San Salvo (CH) • via Nino Bixio, 7a • tel. 339 1509425

Cascina Bruno

Elice (PE) | tel. 329 1289997

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 2.800

Olive grove Yes
Litres produced 2,800

AZIENDA. Grande è la passione di Francesco Bruno Rubini per il lavoro agricolo, tale da portarlo a gestire, a soli 29 anni, un'azienda di 15 ettari dedicati a 1.400 olivi e all'elicicoltura. Al resto ci pensa la sua mentalità imprenditoriale giovane e intraprendente. Si producono inoltre cosmetici a base di bava di lumaca, farina e pasta di grano Senatore Cappelli.

OIL MAKER. Francesco Bruno Rubini's passion for agricultural work is so great that at the age of just 29 he's already managing a 15-hectare property dedicated to 1,400 olive trees and snail farming. His young and enterprising mindset takes care of the rest. Snail-based cosmetics, flour and Senatore Cappelli wheat pasta are also produced.

GLI OLI

MAJIA MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, erba, ortica, rucola, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, grass, nettle, arugula, balsamic. Green, persistent.

ZEPHIRO MONOCULTIVAR LECCIO DEL CORNO

CULTIVAR: LECCIO DEL CORNO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Fava, piselli, asparago, mela, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Broad bean, peas, asparagus, apple, pepper. Green, persistent.

RECTA MONOCULTIVAR DRITTA

CULTIVAR: DRITTA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, rucola. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, arugula. Green, persistent.

Agricola Colle Stelle

Loreto Aprutino (PE) | tel. 339 2171199

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.200

AZIENDA. I protagonisti di questa giovane realtà produttiva sono Domenica Sileo e Davide Carrara, che con passione e determinazione hanno deciso di intraprendere il percorso dell'agricoltura biodinamica nei circa 7 ettari di oliveto con 1.000 piante. Si produce anche vino.

Olive grove Yes
Litres produced 1,200

OIL MAKER. Domenica Sileo and Davide Carrara lead this young producer, bringing passion and determination to the work of managing their 7-hectare olive grove (1,000 trees) cultivated according to the principles of biodynamic agriculture. Wine is also produced.

GLI OLI

ALDEBARAN MONOCULTIVAR DRITTA BIO

CULTIVAR: DRITTA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, noce, mandorla, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, walnut, almond, arugula, pepper. Green, persistent.

ALHENA BIO

CULTIVAR: LECCINO, PENDOLINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, erba. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, grass. Green, persistent.

RIGEL BIO

CULTIVAR: DRITTA, LECCINO, PENDOLINO, FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, noce, mela, rucola. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, walnut, apple, arugula. Ripe, persistent.

Frantoio Timando De Juliis

Pianella (PE) | tel. 085 971400

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 50.000

AZIENDA. Nel 1972 Timando De Juliis ha iniziato l'attività agricola e oggi può contare su 50 ettari di oliveto (20 in affitto), su cui vivono oltre 11.500 piante. Oltre al pregiato extravergine si producono condimenti aromatizzati e paté di olive.

Olive grove Yes
Litres produced 50,000

OIL MAKER. Timando De Juliis began farming in 1972. Today he cultivates more than 11,500 olive trees (50 hectares, 20 of which are rented). In addition to prized extra virgin olive oil, flavored condiments and olive pâtés are all produced.

GLI OLI

MIGLIOR OLIO DOP/BEST PDO

REGINA DOP APRUTINO PESCARESE

CULTIVAR: DRITTA, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Piselli, fava, asparago, lattuga, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Peas, broad bean, asparagus, lettuce, pepper, balsamic. Green, persistent.

DON SAVERIO DOP APRUTINO PESCARESE MONOCULTIVAR DRITTA

CULTIVAR: DRITTA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, noce, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, walnut, pepper. Green, persistent.

TIMANDO

CULTIVAR: DRITTA, INTOSSO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, cardo, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, cardoon, arugula, pepper. Green, persistent.

Giardini di Giulio

Tocco da Casauria (PE) | tel. 338 8259016

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 2.500

AZIENDA. Da tre generazioni la famiglia Di Giulio, oggi capitanata da Stefano, conduce questa splendida tenuta situata tra mare e collina. Si contano un migliaio di piante, tra cui molte secolari, disposte su 3,6 ettari a 350 metri di altitudine.

Olive grove Yes
Litres produced 2,500

OIL MAKER. The Di Giulio family, now represented by Stefano, have managed this splendid estate situated between the sea and the hills across three generations. About 1,000 trees, many of which go back a century or more, occupy 3.6 hectares at 350 metres elevation.

Frantoio Oleario Giocondo

San Vito Chietino (CH) | tel. 347 1656911

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 10.000

AZIENDA. Nel cuore della costa dei Trabocchi si trova questo frantoio dalla storica gestione familiare attiva dal 1930 e ancora oggi tra le eccellenze della zona. Maria La Barba, la titolare, oltre all'impianto oleario gestisce anche le 1.000 piante su 3 ettari condotti in biologico e acquista altre olive nella zona.

Olive grove Yes
Litres produced 10,000

OIL MAKER. Frantoio Oleario Giocondo, active in the heart of the Trabocchi coast since 1930 and still among the area's most prominent producers, has a long history of family management. In addition to managing the oil mill, owner Maria La Barba cultivates 1,000 trees on 3 organic hectares. Olives are also sourced locally.

GLI OLI

MONOCULTIVAR TOCCOLANA BIO

CULTIVAR: TOCCOLANA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, noce, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, walnut, pepper, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR ASCOLANA BIO

CULTIVAR: ASCOLANA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, lattuga, mela, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, lettuce, apple, pepper. Green, persistent.

MONOCULTIVAR LECCINO BIO

CULTIVAR: LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Cardo, mela, suncino, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Cardoon, apple, lamb's lettuce, pepper. Green, persistent.



GLI OLI

SALSEDINE

CULTIVAR: GENTILE DI CHIETI, ALTRE
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Fava, piselli, peperone, rucola, lattuga, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Broad bean, peas, sweet pepper, arugula, lettuce, pepper. Green, persistent.

Guardiani Farchione

Tocco da Casauria (PE) | tel. 085 880509

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 6.100

AZIENDA. Dal 1974 la famiglia Guardiani Farchione gestisce questa rinomata realtà agricola storicamente vocata alla produzione vitivinicola. La produzione aziendale si completa con l'oliveto di 6.000 alberi distribuiti su 25 ettari, il tutto nel suggestivo borgo di Tocco da Casauria.

Olive grove Yes
Litres produced 6,100

OIL MAKER. The Guardiani Farchione family have managed this renowned estate, reputed for its wines, since 1974. The property also includes a 25-hectare olive grove (6,000 trees), all in the charming village of Tocco da Casauria.

Tenuta Mancini

Fossacesia (CH) | tel. 0872 607775

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 25.000

AZIENDA. A pochi chilometri dalla Costa dei Trabocchi si trova il frantoio dei fratelli Mancini, una realtà che, dal 2008, è apprezzata in tutta la zona e non solo. Oltre all'impianto oleario la proprietà comprende 6 ettari di oliveto dove sono ospitati 1.500 alberi. Si producono inoltre olive da tavola e passata di pomodoro.

Olive grove Yes
Litres produced 25,000

OIL MAKER. Based a few kilometers from Costa dei Trabocchi, the Mancini family's oil mill (Est. 2008) is appreciated throughout the area and beyond. In addition to an estate mill, the property includes 6 hectares of olive groves, where 1,500 trees are cultivated. Table olives and tomato purée is also produced.

GLI OLI

MONOCULTIVAR INTOSSO BIO

CULTIVAR: INTOSSO
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, mela, rucola, soncino, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, apple, arugula, lamb's lettuce, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR TOCCOLANA BIO

CULTIVAR: TOCCOLANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erba, erbe aromatiche, mela, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, aromatic herbs, apple, pepper, balsamic. Green, persistent.

GLI OLI

DONNA LOLA

CULTIVAR: DRITTA, ITRANA, LECCIO DEL CORNO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, mela, pepe. Verde.

TASTING. Tomato, apple, pepper. Green.

SUA MAESTÀ

CULTIVAR: PERANZANA, DRITTA
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Carciofo, fiori, mela. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, flowers, apple. Ripe, persistent.



Tommaso Masciantonio Trappeto di Caprafico

Casoli (CH) | tel. 0871 897457

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 26.000

AZIENDA. La storia della famiglia Masciantonio inizia nel 1875 fino ad arrivare ai giorni nostri con Tommaso. Sulle dolci colline tra Casoli e Guardiagrele sono disseminati i 20 ettari olivetati (dal 2004 in pieno regime biologico) per un totale di 5.000 piante. Si producono, inoltre, eccellenti vini.

Olive grove Yes
Litres produced 26,000

OIL MAKER. The story of Masciantonio family began in 1875 and has passed down today to Tommaso. Their 20 hectares of olive groves (5,000 trees) are scattered on the rolling hills between Casoli and Guardiagrele. The rest of production focuses on excellent wines.

GLI OLI

MIGLIOR FRUTTATO INTENSO/BEST INTENSE FRUITY

CROGNALE MONOCULTIVAR CROGNALEGGNO

CULTIVAR: CROGNALEGGNO
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cipresso, mandorla, ortica, ortica, erba, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cypress, almond, nettle, nettle, grass, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR INTOSSO

CULTIVAR: INTOSSO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple, pepper, balsamic. Green, persistent.

DOP COLLINE TEATINE BIO

CULTIVAR: GENTILE DI CHIETI, INTOSSO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela, pinolo. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple, pine nut. Green, persistent.



Frantoio Mercurius

Penne (PE) | tel. 085 8279937

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 30.000

AZIENDA. Il frantoio che Claudio Di Mercurio gestisce insieme ai suoi familiari è un punto di riferimento qualitativo per tutta la zona e la regione. Passione, esperienza e ostinazione sono gli elementi che trainano il lavoro in frantoio e nell'oliveto di circa 5.000 piante (di cui 1.800 secolari).

Olive grove Yes
Litres produced 30,000

OIL MAKER. The oil mill managed by Claudio Di Mercurio and his family is a touchstone for the territory and region in general. Passion, experience and determination are the elements that drive their work, both when it comes to pressing the olives and cultivating their 5,000 trees.

GLI OLI

NINFA BIO

CULTIVAR: CASTIGLIONESE, INTOSSO, ALTRE
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Fiori, erbe aromatiche, lattuga, mela, pepe, balsamico. Verde.

TASTING. Flowers, aromatic herbs, lettuce, apple, pepper, balsamic. Green.

ERBACIUS BIO

CULTIVAR: PICHOLINE, FRANTOIO, ALTRE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

VESTA DOP APRUTINO PESCARESE BIO

CULTIVAR: DRITTA, CASTIGLIONESE, CARBONCELLA, INTOSSO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erbe aromatiche, mandorla, mela. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, aromatic herbs, almond, apple. Green, persistent.

Occhiocupo

Città Sant'Angelo (PE) | tel. 348 3215815

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 3.500

Olive grove Yes
Litres produced 3,500

AZIENDA. Ai piedi del borgo di Città Sant'Angelo trova il suo spazio la proprietà di Fabio Occhiocupo. Qui l'azienda si sviluppa su poco più di 8 ettari dedicati all'oliveto che comprende oltre un migliaio di alberi di varietà autoctone.

OIL MAKER. Fabio Occhiocupo's estate is based at the foot of the village of Città Sant'Angelo. Here just over 8 hectares of groves are cultivated, about 1,000 trees (all local olive varieties).

GLI OLI

OLIO SAPIENS

CULTIVAR: LECCIO DEL CORNO, LECCINO, FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7

DEGUSTAZIONE. Piselli, fava, asparago, rucola, lattuga, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Peas, broad bean, asparagus, arugula, lettuce, balsamic. Green, persistent.



SENES MONOCULTIVAR DRITTA

CULTIVAR: DRITTA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6

DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, erba, rucola. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, grass, arugula. Green, persistent.



Frantoio Olearius

Cupello (CH) | tel. 0873 317674

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 15.000

Olive grove Yes
Litres produced 15,000

AZIENDA. Filomena Tenaglia gestisce con passione ed esperienza questa pregevole realtà nata nel 1967 per volontà del padre. Oggi l'azienda conta 45 ettari, di cui 37 dedicati all'oliveto che conta 7.000 alberi. A completare la produzione oli aromatizzati, sottoli, olive in salamoia e per le festività il panettolio.

OIL MAKER. Filomena Tenaglia brings passion and experience to her work of managing Frantoio Olearius, a commendable producer founded by her father 1967. Today the estate spans 45 hectares, 37 of which are dedicated to olive groves (7,000 trees). Flavor-infused oils, bottled vegetables, olives in brine and panettolio (a holiday special) are also produced.

GLI OLI

POLERCIA

CULTIVAR: BELLA DI SPAGNA, PERANZANA, LECCIO DEL CORNO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6

DEGUSTAZIONE. Carciofo, fava, piselli, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, broad bean, peas, pepper. Green, persistent.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

CULTIVAR: CERASUOLA, GENTILE DI CHIETI, NOCIARA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6

DEGUSTAZIONE. Erba, mandorla, carciofo, cardo. Verde, persistente.

TASTING. Grass, almond, artichoke, cardoon. Green, persistent.



MAGNA OLEUM

CULTIVAR: ASCOLANA, INTOSSO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5

DEGUSTAZIONE. Pomodoro, mela. Maturo, persistente.

TASTING. Tomato, apple. Ripe, persistent.



Marina Palusci

Pianella (PE) | tel. 339 2285185

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 58.800

AZIENDA. Massimiliano d'Addario, figlio di Marina Palusci, è il giovane imprenditore che gestisce questa bella proprietà da 4 generazioni a conduzione familiare. Gli oliveti aziendali si estendono per 48 ettari con 18mila piante quasi interamente in biodinamica. Si producono anche vini naturali e pasta.

Olive grove Yes
Litres produced 58,800

OIL MAKER. Young entrepreneur Massimiliano d'Addario (son of Marina Palusci) oversees an estate that's been in his family for 4 generations. 48 hectares of olive groves host 18,000 trees. Natural wines and pasta are also produced.

GLI OLI

L'UOMO DI FERRO MONOCULTIVAR DRITTA

CULTIVAR: DRITTA
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, pepper, balsamic. Green, persistent.

I OIL MONOCULTIVAR INTOSSO

CULTIVAR: INTOSSO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple, pepper. Green, persistent.

OLIOMANIA COUPAGE BIO

CULTIVAR: DRITTA, MAURINO, FRANTOIO, INTOSSO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mela, mandorla. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, apple, almond. Ripe, persistent.

Sant'Eustachio

Tocco da Casauria (PE) | tel. 328 1642938

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 2.500

AZIENDA. La valorizzazione del patrimonio varietale locale è da sempre uno dei punti fermi di questa azienda agricola gestita con passione dalla famiglia Di Giulio, a cominciare dalla cultivar simbolo di questo territorio: la Toccolana. La proprietà si sviluppa su circa 6 ettari dove vivono un migliaio di olivi disposti su pendii terrazzati.

Olive grove Yes
Litres produced 2,500

OIL MAKER. Promoting the attributes of local olive species (starting with Toccolana, the region's iconic cultivar) has always been one of the cornerstones of Sant'Eustachio, a farm passionately managed by the Di Giulio family. The property spans approximately 6 hectares, with some 1,000 olive trees arranged across terraced slopes.

GLI OLI

MONOCULTIVAR TOCCOLANA

CULTIVAR: TOCCOLANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, noce, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, walnut, pepper. Green, persistent.

523

CULTIVAR: TOCCOLANA, LECCIO DEL CORNO, PERANZANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, pepper. Green, persistent.

Tenuta Sant'Ilario

Pineto (TE) | fraz. Borgo Santa Maria | tel. 085 9492089

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 23.000

AZIENDA. Sono circa 9.000 le piante sui 10 ettari di oliveto che Roberto Cerquitelli e Laila Colancecco portano avanti da anni insieme alla loro azienda che hanno fatto crescere in qualità e offerta. Si produce extravergine anche in spray e in crema e conserve.

Olive grove Yes
Litres produced 23,000

OIL MAKER. Roberto Cerquitelli and Laila Colancecco's 10 hectares of olive groves host some 9,000 trees. For years the pair have been growing their business, both in terms of product range and quality. They also produce extra virgin in sprays and creams, as well as preserves.



GLI OLI

ARGILLA

CULTIVAR: DRITTA, TORTIGLIONE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7

DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, pepper. Ripe, persistent.



Sapori della Majella

Casoli (CH) | tel. 0872 982836



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 40.000

AZIENDA. Storia quasi centenaria e strettamente legata al territorio per la tenuta di Domenico Imbastaro: 7 ettari di oliveto che ospitano 1.600 piante. Produzione in biologico anche di olio aromatizzato, ortaggi, legumi e cereali, birra agricola e aglio nero.

Olive grove Yes
Litres produced 40,000

OIL MAKER. Almost 100 years old, the history of the estate managed by Domenico Imbastaro is bound up closely with the territory. 7 hectares of olive groves host some 1,600 trees. They also produce infused oils, vegetables, pulses, grains, beer and black garlic, all organic.

GLI OLI

MONOCULTIVAR CROGNALEGNO BIO

CULTIVAR: CROGNALEGNO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6

DEGUSTAZIONE. Carciofo, erbe aromatiche, erba, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, aromatic herbs, grass, pepper, balsamic. Green, persistent.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

CULTIVAR: GENTILE DI CHIETI, CROGNALEGNO, DRITTA, INTOSSO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6

DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, lattuga, mela, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, lettuce, apple, pepper. Ripe, persistent.





La Selvotta

Vasto (CH) | tel. 0873 801658



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 12.000

AZIENDA. La famiglia Sputore rappresenta una delle più significative realtà olearie della regione. Gli ettari dedicati all'olivo sono circa 18, in collina, con 3.700 piante di cui molte centenarie. L'azienda produce anche vini, cioccolato e sottoli.

Olive grove Yes
Litres produced 12,000

OIL MAKER. The Sputore family are among the region's most prominent oil producers. Some 18 hectares of hillside olive groves are home to 3,700 trees, many of which go centuries back. Wines, chocolate and bottled vegetables are also produced.

Skygreen

Nocchiano (PE) | tel. 348 3717017

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.000

AZIENDA. La bella realtà di Fabio Conti è attiva dal 2015 in una zona da sempre vocata all'olivicultura come quella alle pendici della Majella. La proprietà si estende per 10 ettari di oliveto e ospita 1.000 piante. Il titolare, si occupa personalmente di tutte le fasi produttive e commerciali.

Olive grove Yes
Litres produced 1,000

OIL MAKER. Active since 2015, Fabio Conti's Skygreen is based on the slopes of Majella, an area long appreciated by olive growers. The property spans 10 hectares — about 1,000 trees. The owner personally oversees all stages of production and sales.

OLIVA GROSSA MONOCULTIVAR BELLA DI CERIGNOLA

GLI OLI



CULTIVAR: BELLA DI CERIGNOLA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Piselli, fava, asparago, lattuga, mela. Verde, persistente.

TASTING. Peas, broad bean, asparagus, lettuce, apple. Green, persistent.

ELECTUM



CULTIVAR: PERANZANA, GENTILE DI CHIETI
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erbe aromatiche, ortica, erba, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, aromatic herbs, nettle, grass, balsamic. Green, persistent.

DOP COLLINE TEATINE VASTESE



CULTIVAR: NEBBIO DI CHIETI, LECCINO, GENTILE DI CHIETI
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, mela. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, apple. Ripe, persistent.

OLIO MUSINO MONOCULTIVAR ITRANA

GLI OLI



CULTIVAR: ITRANA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, lattuga, mela, rucola, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, lettuce, apple, arugula, balsamic. Green, persistent.

OLIO MUSINO MONOCULTIVAR FRANTOIO



CULTIVAR: FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, arugula, pepper. Green, persistent.

Terre di Varano

Catignano (PE) | tel. 340 5312978



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 4.900

AZIENDA. Nell'agro di Catignano, ai piedi della Majella e del Gran Sasso, nel 2003 prende vita l'azienda. Un territorio unico con un ecosistema invidiabile, a una altitudine media di 365 metri, che ospita 2.900 piante di cultivar autoctone in un'estensione di 11 ettari. Si producono anche vino e cereali.

Olive grove Yes
Litres produced 4,900

OIL MAKER. Founded in 2003, in Catignano, at the food of the Majella and Gran Sasso ranges. Situated at 365 meters elevation, it's a unique territory with an enviable ecosystem. The 11-hectare property hosts 2,900 trees of local olive cultivars. They also produce wine and cereals.



GLI OLI

MONOCULTIVAR CUCCO BIO

CULTIVAR: CUCCO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla. Verde.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond. Green.

Frantoio Tini

Castilenti (TE) | tel. 339 5969504



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 8.000

AZIENDA. Comincia nel 1921 la storia di questo frantoio, con uno dei primi impianti della zona: una tradizione di famiglia che prosegue ancora oggi. Oggi è Vincenzo, figlio di Carmine, a guidare questa bella struttura immersa nelle splendide colline abruzzesi: un impianto oleario all'avanguardia e un centinaio di olivi.

Olive grove Yes
Litres produced 8,000

OIL MAKER. The story of Frantoio Tini, one of the first mills in the area, goes back to 1921 — and the family tradition continues today. Vincenzo, son of Carmine, now leads this lovely property, overseeing a cutting-edge mill and 100 trees immersed in the splendid hills of Abruzzo.

GLI OLI

CARAVAGGIO MONOCULTIVAR DRITTA

CULTIVAR: DRITTA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, arugula, pepper. Green, persistent.

TINTORETTO MONOCULTIVAR CASTIGLIONESE

CULTIVAR: CASTIGLIONESE
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, pinolo, mela. Verde.

TASTING. Artichoke, grass, pine nut, apple. Green.

MANTEGNA MONOCULTIVAR LECCIO DEL CORNO

CULTIVAR: LECCIO DEL CORNO
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mela, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, apple, pepper. Ripe, persistent.

Tocco d'Italy

Tocco da Casauria (PE) | tel. 333 4612870

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 13.400

AZIENDA. La proprietà di Francesco Di Gregorio, con il prezioso supporto di Andrea Calloni, nasce dalla passione per la natura e l'attaccamento al territorio. L'azienda si sviluppa su 10 ettari dove sono ospitati un migliaio di olivi. La produzione si completa con una selezione di vini naturali.

Olive grove Yes
Litres produced 13,400

OIL MAKER. Francesco Di Gregorio's estate (made possible thanks to valuable support from Andrea Calloni) was founded out of a passion for nature and a bond with the territory. 10 hectares of land are home to about 1,000 trees. A selection of natural wines are also produced.

Ulivi Maior

Collecervino (PE) | tel. 349 7300323

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 5.000

AZIENDA. Una giovane realtà quella di Giampietro Mattiuzzo, che dal 2017 gestisce questa proprietà che comprende 9 ettari di oliveto dove sono ospitati 1.200 alberi di varietà autoctone e tipiche del centro Italia. Grande attenzione viene riposta nella raccolta e nelle fasi di lavorazione delle olive.

Olive grove Yes
Litres produced 5,000

OIL MAKER. Giampietro Mattiuzzo has been managing this young producer since 2017. 9 hectares of olive groves (1,200 trees) host native varieties and those common to central Italy. Great attention is paid to the harvesting and processing of the olives.

GLI OLI

MORMAY MONOCULTIVAR TOCCOLANA BIO

CULTIVAR: TOCCOLANA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Cardo, noce, mandorla, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Cardoon, walnut, almond, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

MORMAY MONOCULTIVAR LECCINO BIO

CULTIVAR: LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erba, cardo, mela, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Grass, cardoon, apple, arugula, pepper. Green, persistent.

GLI OLI

DOP APRUTINO PESCARESE MONOCULTIVAR DRITTA

CULTIVAR: DRITTA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Erba, cardo, rucola. Verde, persistente.

TASTING. Grass, cardoon, arugula. Green, persistent.

Agro Alimentare Valle Trigno

Celenza sul Trigno (CH) | loc. La Fara | tel. 0873 958374

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 5.000

AZIENDA. Nella seconda metà degli anni '90 Antonio Tamburro prende le redini della proprietà agricola appartenuta ai nonni. Oggi la produzione si articola tra l'extravergine, ottenuto grazie agli 800 olivi su 4 ettari, e la pasta da grano Senatore Cappelli. Tutto rigorosamente in regime biologico.

Olive grove Yes
Litres produced 5,000

OIL MAKER. Antonio Tamburro took over the reins of his grandparents' farm in the late 1990s. Today they produce extra virgin olive oil, pressed from the drupes of 800 olive trees on 4 hectares of land, and Senatore Cappelli wheat pasta. All their products are strictly organic.



GLI OLI

9932 MONOCULTIVAR RUMIGNANA BIO

CULTIVAR: RUMIGNANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



3

DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, erba, mela, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, grass, apple, pepper. Ripe, persistent.

I Vignali

Torre de' Passeri (PE) | tel. 328 7975453

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 8.000

AZIENDA. "Giovane" realtà agricola gestita con passione e tenacia da Alessandro Ciarlo, che segue le coltivazioni personalmente in ogni loro fase. Oltre a produrre vino, qui si fa anche olio extravergine d'oliva, ricavato da circa 2,5 ettari di oliveto in cui sono a dimora 850 piante.

Olive grove Yes
Litres produced 8,000

OIL MAKER. This "young" farm is managed with passion and tenacity by Alessandro Ciarlo, who personally oversees cultivation of his crops. In addition to making wine, he presses extra virgin olive oil from the drupes of 850 olive trees (about 2.5 hectares of land).

GLI OLI

RAMO D'ORO BIO

CULTIVAR: LECCINO, ASCOLANA TENERA, INTOSSO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5



5

DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela, lattuga. Verde.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple, lettuce. Green.

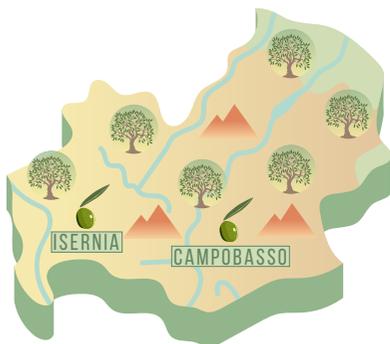
MOLISE

CULTIVAR PRINCIPALI/MAIN VARIETIES

Aurina, Gentile di Larino, Oliva Nera di Colletorto

CULTIVAR MINORI/MINOR VARIETIES

Paesana, Rumignana, Saligna di Larino, Sperone di Gallo



MANGIARE/EAT

Emozioni

Campobasso • via G. Marconi, 129 • tel. 328 8751903

Existo Osteria Molisana

Isernia • c.so Marcelli, 317 • tel. 0865 299379

Locanda Mammi

Agnone (IS) • c.da Castelnuovo, 86 • tel. 0865 77379

COMPRIARE/SHOP

Enoteca Cefalo

Campobasso • v.le Duca D'Aosta, 49c • tel. 0874 92000

Pilla • Termoli (CB) • c.so F.lli Brigida, 126 • tel. 0875 705976

Sapori&Sapori

Campobasso • via Mons. S. Bologna, 17c • tel. 0874 311110

Vinoteca AM

Isernia • via G. Tedesco, 24 • tel. 391 3938447

Maria Luisa Casagrande

Larino (CB) | tel. 0874 823904

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 4.000

Olive grove Yes
Litres produced 4,000

AZIENDA. Quella di Maria Luisa Casagrande è una bella realtà olivicola familiare attiva dalla seconda metà degli anni '50 e da lei gestita dal 1994. Oggi la proprietà si sviluppa su 5 ettari dove dimorano 940 olivi.

OIL MAKER. Maria Luisa Casagrande's beautiful family-run olive farm has been active since the late 1950s, with Maria Luisa taking over in 1994. Today, the 5-hectare property hosts 940 olive trees.



GLI OLI

NATURALIS HISTORIA MONOCULTIVAR GENTILE DI LARINO

CULTIVAR: GENTILE DI LARINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6

DEGUSTAZIONE. Pomodoro, rucola, erbe aromatiche, erba, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, arugula, aromatic herbs, grass, pepper. Green, persistent.



2

Andrea Caterina

Ururi (CB) | tel. 338 2551624

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 4.000

AZIENDA. Quella di Andrea Caterina è una bella realtà agricola situata a poca distanza da Larino. La proprietà si sviluppa su una dozzina di ettari dove sono presenti 3.500 olivi delle tipiche varietà locali. L'azienda acquista anche olive selezionate, che vengono poi trasformate nell'impianto di proprietà.

Olive grove Yes
Litres produced 4,000

OIL MAKER. Andrea Caterina's lovely farm is situated a short distance from Larino. The property spans a dozen or so hectares and hosts some 3,500 olive trees (local varieties). The producer also purchases select olives, which are then pressed at their own mill.

Marina Colonna

San Martino in Pensilis (CB) | tel. 0875 603009

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 35.000

AZIENDA. Uno dei più solidi punti di riferimento molisani, anche a livello storico, per l'extravergine di qualità. Una realtà di 155 ettari di cui 55 dedicati alle 15.000 piante di olivo. Produce anche oli aromatizzati, olive da tavola, sughi e passate di pomodoro, patè di ortaggi, capperi sotto sale, pomodorini semiseccchi.

Olive grove Yes
Litres produced 35,000

OIL MAKER. Marina Colonna is an important touchstone for the region, both in terms of its history and when it comes to the production of quality extra virgin olive oil. Of the 155 hectares cultivated, 55 are home to olive groves, some 15,000 trees in all. Flavor-infused oils, table olives, tomato sauces, purées, vegetable pâtés, salted capers and semi-dried cherry tomatoes are all produced as well.

GLI OLI

MONTESecco MONOCULTIVAR PERANZANA BIO



CULTIVAR: PERANZANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 4



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, lattuga, mela, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, lettuce, apple, pepper, balsamic. Green, persistent.

CENTOUNDICI MONOCULTIVAR GENTILE DI LARINO BIO



CULTIVAR: GENTILE DI LARINO
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, rucola, erba, mandorla, pepe, cipresso, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, arugula, grass, almond, pepper, cypress, balsamic. Green, persistent.

GLI OLI

MOLENSIS XXV



CULTIVAR: PERANZANA, ASCOLANA, NOCELLARA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, rucola, erbe aromatiche, erba, pepe. Verde, persistente

TASTING. Tomato, arugula, aromatic herbs. Grass, pepper, green, persistent

Ernesto Di Muccio

Venafro (IS) | tel. 339 3801635

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.500

AZIENDA. Piccola e solida realtà familiare che affonda le sue radici nel 1948 e che si è sempre occupata di olivicoltura: oggi è guidata da Ernesto Di Muccio e dispone di 2 ettari di oliveto, con 635 alberi prevalentemente della varietà Aurina.

Olive grove Yes
Litres produced 1,500

OIL MAKER. Founded in 1948, this small and solid family business has always grown olives. Today Ernesto Di Muccio manages the property and its 2 hectares of groves (635 trees, all the Aurina olive cultivar).

GLI OLI



LICINIUS MONOCULTIVAR AURINA

CULTIVAR: AURINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, rucola, ortica, erba, mandorla, pepe. Verde, persistente

TASTING. Artichoke, cardoon, arugula, nettle, grass, almond, pepper. Green, persistent

LICINIUS ARGENTUM

CULTIVAR: AURINA, PENDOLINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, rucola, erba, mandorla. Verde, persistente

TASTING. Artichoke, arugula, grass, almond. Green, persistent

Giorgio Tamaro

Termoli (CB) | tel. 0875 81703

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.600

AZIENDA. L'anno di fondazione recita 1898, ma solo dal 2000 Giorgio Tamaro prende in mano le redini aziendali, apportando migliorie decisive ai fini della qualità. Circa 4 gli ettari di proprietà, su cui vivono meno di un migliaio di olivi, molti dei quali ultracentenari.

Olive grove Yes
Litres produced 1,600

OIL MAKER. The property was officially founded in 1898, but Giorgio Tamaro has only been leading it, and bringing about decisive improvements in terms of quality, since 2000. His 4 hectares host fewer than 1,000 olive trees, many of which go back more than a century.

GLI OLI



COLLE D'ANGIÒ MONOCULTIVAR OLIVA NERA DI COLLETORTO BIO

CULTIVAR: OLIVA NERA DI COLLETORTO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Rucola, sornocino, mela, erba, pepe. Verde, persistente

TASTING. Arugula, lamb's lettuce, apple, grass, pepper. Green, persistent

COLLE D'ANGIÒ MONOCULTIVAR RUMIGNANA BIO

CULTIVAR: RUMIGNANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Erbe aromatiche, lattuga, mela, pepe, balsamico. Verde, persistente

TASTING. Aromatic herbs, lettuce, apple, pepper, balsamic. Green, persistent

Tenuta Terra Sacra

Lupara (CB) | tel. 0875 81213

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.000

AZIENDA. Salvatore Benedetto, con il prezioso supporto dell'agronomo Paolo Di Luzio, segue con amore l'oliveto di 3 ettari (la tenuta in totale ne ha 5), nei quali trovano posto circa 1.000 piante delle cultivar locali. Inoltre si producono paté e crema di olive.

Olive grove Yes
Litres produced 1,000

OIL MAKER. Supported by agronomist Paolo Di Luzio, Salvatore Benedetto lovingly tends to 3 hectares of olive groves (the estate totals 5). There are about 1.000 trees here, all local cultivars. Pâtés and olive creams are produced as well.



GLI OLI

CENTOLUNE BIO

CULTIVAR: GENTILE, OLIVA STRA, RUMIGNANA, OLIVA NERA DI COLLETORTO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Rucola, erbe aromatiche, mela, mandorla. Verde

TASTING. Arugula, aromatic herbs, apple, almond. Green.

Terre del Gusto

Ururi (CB) | tel. 346 3734757

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.000

AZIENDA. Quella della famiglia Glave è una realtà familiare attiva dalla metà dell'800 che punta a valorizzare la varietà simbolo di questa zona, ovvero la Gentile di Larino, grazie alle 400 piante messe a dimora. Oltre all'olio l'azienda è attiva nella produzione cerealicola, olivicola, delle leguminose e degli ortaggi.

Olive grove Yes
Litres produced 1,000

OIL MAKER. The Glave family's Terre del Gusto has been active since the mid-19th century, focusing on promoting the area's iconic olive, the Gentile di Larino (400 trees are under cultivation). In addition to oil, the family-run business produces grains, olives, legumes, and vegetables.

GLI OLI

IL CIPRESSO MONOCULTIVAR GENTILE DI LARINO

CULTIVAR: GENTILE DI LARINO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erbe aromatiche, lattuga, mela, erba, pepe, balsamico. Verde, persistente

TASTING. Aromatic herbs, lettuce, apple, grass, pepper, balsamic. Green, persistent

Testardo

Cercemaggiore (CB) | tel. 320 3317243

Oliveto proprio No
Litri prodotti 1.500

AZIENDA. “Giovane” realtà imprenditoriale olearia nata nel 2021 per precisa volontà del titolare Pino Testa, che segue l’attività personalmente occupandosi anche della commercializzazione. L’azienda acquista olive accuratamente selezionate e grazie al frantoio di proprietà le trasforma in olio di qualità. Inoltre qui si produce vino.

Olive grove No
Litres produced 1,500

OIL MAKER. This “young” oil producer was founded by owner Pino Testa in 2021. Testa personally oversees production and sales, purchasing select olives and, in his own mill, pressing them into quality oil. Wine is produced as well.



GLI OLI

DELICATO BIO

CULTIVAR: SPERONE DI GALLO, PERANZANA, GENTILE DI LARINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5

DEGUSTAZIONE. Carciofo, mela, mandorla. Maturo, persistente

TASTING. Artichoke, apple, almond. Ripe, persistent



CAMPANIA

CULTIVAR PRINCIPALI/MAIN VARIETIES

Caiazzana, Ortice, Ortolana, Pisciotana, Racioppella, Ravece, Tonda, Rotondella

CULTIVAR MINORI/MINOR VARIETIES

Carpellese, Salella, Nostrale di Felitto



MANGIARE/EAT

50 Kalò • Napoli • p.zza Sannazaro, 201b • tel. 081 19204667

Dani Maison • Ischia (NA) • via Montetignuso, 4 • tel. 081 993190

George Restaurant del Grand Hotel Parker's

Napoli • c.so Vittorio Emanuele, 135 • tel. 081 7612474

Oasis Sapori Antichi

Vallesaccarda (AV) • via Provinciale, 8 • tel. 0827 97021

Quattro Passi • Massa Lubrense (NA) • via A. Vespucci, 13n
loc. Marina del Cantone • tel. 081 8081271

Francesco & Salvatore Salvo

Napoli • riviera di Chiaia, 271 • tel. 081 3599926

Viva lo Re • Ercolano (NA) • c.so Resina, 261 • tel. 081 7390207

COMPRARE/SHOP

La Botte • Casagiove (CE) • s.s. Appia, 168 • tel. 0823 468130

Divinoinvigna • Napoli • via S. Freud, 33 • tel. 081 3722670

Gusti e Delizie • Ravello (SA) • via Roma, 28 • tel. 089 857802