



Selezione degli  
**OLI EXTRAVERGINI**  
della Provincia  
di COSENZA

2018



Selezione degli  
**OLI EXTRAVERGINI**  
della Provincia  
di COSENZA



CAMERA DI COMMERCIO  
COSENZA



PROMO COSENZA  
AZIENDA SPECIALE  
CAMERA DI COMMERCIO COSENZA

- 1 Agrivocaturo  
Società agricola Srls  
AIELLO CALABRO
- 2 Azienda agricola Arcaverde  
di Caruso Alessandro  
CERCHIARA DI CALABRIA
- 3 Azienda agricola  
Bellucci Leopoldo  
SAN DEMETRIO CORONE
- 4 Azienda agricola  
Cianni Verusca  
CARPANZANO
- 5 Azienda agricola  
dei Marchesi Gallo  
CASTROVILLARI
- 6 Azienda agricola  
Diana di Diana Biagio  
SARACENA
- 7 Azienda agricola  
e frantoio oleario  
Boscarelli Gabriele  
BISIGNANO
- 8 Azienda agricola  
Feraudo Adelaide  
TERRANOVA DA SIBARI
- 9 Azienda agricola  
Laino Rosa  
CERCHIARA DI CALABRIA
- 10 Azienda agricola Le Conche  
di Sposato Vincenzo  
BISIGNANO
- 11 Azienda agricola  
Maria Gabriella Caruso  
CORIGLIANO CALABRO
- 12 Azienda agricola  
Mauro Salvatore  
SAN DEMETRIO CORONE
- 13 Azienda agricola  
Parisi Donato  
ROSSANO SCALO
- 14 Azienda agricola  
Rita Bilotti  
ALTOMONTE
- 15 Azienda agricola Satima  
ROSSANO
- 16 Azienda agricola Vulcano  
Caterina - CROSIA
- 17 Bio Fattoria Sociale  
Marinello  
CERVICATI
- 18 CON. OIL. Sas di Converso  
Guglielmo & C.  
ROSSANO
- 19 F.III Labonia Società agricola  
di Labonia Isabellapia & C. Sas  
CROPALATI
- 20 Frantoio Figoli Tommaso  
CORIGLIANO CALABRO
- 21 Frantoio Oleario Rovitti  
di Capraro Rosa  
CERCHIARA DI CALABRIA
- 22 Frantoio Santa Lucia Srl  
ROGGIANO GRAVINA
- 23 Frantolio Acri di Acri Giovanni  
ROSSANO
- 24 Gabro Srl  
CASSANO ALL'IONIO
- 25 La Molazza Sas  
di Minisci Edmondo & C.  
CORIGLIANO CALABRO
- 26 Madreterra di  
Edoardo Giudiceandrea  
CALOPEZZATI
- 27 Olearia Geraci Srl  
CORIGLIANO CALABRO
- 28 Oleificio Leone Rita  
COSENZA
- 29 Papaleo Srl  
ALTOMONTE
- 30 Reiol Srl  
ZUMPANO
- 31 Società agricola  
Doria a r.l.  
CASSANO ALL'IONIO
- 32 Tenuta del Travale  
dott.ssa Raffaella Ciardullo  
ROVITO
- 33 Tenuta Fabiano  
Angelo Fabiano Spa  
CASTIGLIONE COSENTINO
- 34 Tenuta Santilli  
Società semplice agricola  
CASTROVILLARI
- 35 Tenute Librandi Pasquale  
VACCARIZZO ALBANESE



# Sommario

Presentazione Concorso "L'Oro dei Bruzi"	02
Gli oli premiati	03
Agrivocaturo Società agricola Srls AIELLO CALABRO	06
Azienda agricola Arcaverde di Caruso Alessandro CERCHIARA DI CALABRIA	08
Azienda agricola Bellucci Leopoldo SAN DEMETRIO CORONE	10
Azienda agricola Cianni Verusca CARPANZANO	12
Azienda agricola dei Marchesi Gallo CASTROVILLARI	14
Azienda agricola Diana di Diana Biagio SARACENA	16
Azienda agricola e frantoio oleario Boscarelli Gabriele BISIGNANO	18
Azienda agricola Feraudo Adelaide TERRANOVA DA SIBARI	20
Azienda agricola Laino Rosa CERCHIARA DI CALABRIA	22
Azienda agricola Le Conche di Sposato Vincenzo BISIGNANO	24
Azienda agricola Maria Gabriella Caruso CORIGLIANO CALABRO	26
Azienda agricola Mauro Salvatore SAN DEMETRIO CORONE	28
Azienda agricola Parisi Donato ROSSANO SCALO	30
Azienda agricola Rita Bilitto ALTOMONTE	32
Azienda agricola Satima ROSSANO	34
Azienda agricola Vulcano Caterina CROSIA	36
Bio Fattoria Sociale Marinello CERVICATI	38
CON. OIL. Sas di Converso Guglielmo & C. ROSSANO	40
F.Ili Labonia Società agricola di Labonia Isabellapia & C. Sas CROPALATI	42
Frantoio Figoli Tommaso CORIGLIANO CALABRO	44
Frantoio Oleario Rovitti di Capraro Rosa CERCHIARA DI CALABRIA	46
Frantoio Santa Lucia Srl ROGGIANO GRAVINA	48
Frantolio Acri di Acri Giovanni ROSSANO	50
Gabro Srl CASSANO ALL'IONIO	52
La Molazza Sas di Minisci Edmondo & C. CORIGLIANO CALABRO	54
Madreterra di Edoardo Giudiceandrea CALOPEZZATI	56
Olearia Geraci Srl CORIGLIANO CALABRO	58
Oleificio Leone Rita DONNICI INFERIORE - COSENZA	60
Papaleo Srl ALTOMONTE	62
Reiol Srl ZUMPANO	64
Società agricola Doria a r.l. CASSANO ALL'IONIO	66
Tenuta del Travale dott.ssa Raffaella Ciardullo ROVITO	68
Tenuta Fabiano - Angelo Fabiano Spa CASTIGLIONE COSENTINO	70
Tenuta Santilli Società semplice agricola CASTROVILLARI	72
Tenute Librandi Pasquale VACCARIZZO ALBANESE	74
Il laboratorio chimico della Camera di Commercio di Cosenza	76

# Presentazione

## Concorso "L'Oro dei Bruzi"

### Quinta Edizione 2018

La "Selezione 2018" degli oli extravergini di oliva della provincia di Cosenza, realizzata dalla Camera di Commercio di Cosenza e dall'Azienda Speciale Promocosenza, rappresenta un funzionale assortimento della migliore produzione olearia locale, a conferma dell'alto livello qualitativo che si registra ormai da più anni nelle realtà aziendali del nostro territorio.

L'olio extravergine di oliva, alimento base nella preparazione dei piatti della Dieta Mediterranea, ci caratterizza e rappresenta ovunque. Basti pensare che circa il 90% dei consumatori mondiali conosce o ha sentito parlare di questo prezioso alimento e che quasi la totalità di essi riconosce l'Italia, ed in particolare l'area meridionale, come il principale produttore di olio di alta qualità. Oggi è noto il suo utilizzo a livello internazionale. Cresce sempre di più l'interesse verso le sue principali caratteristiche organolettiche di pregio. Queste, ne identificano, verosimilmente, il territorio insieme alle sue migliori tradizioni.

Il consumatore, al momento dell'acquisto, cerca consapevolmente la presenza di informazioni legate agli aspetti nutrizionali ed organolettici dell'alimento stesso, come segnale che lo rafforza nella convinzione di acquistare un prodotto sicuro e di qualità misurabile. In questa quinta edizione del concorso "L'Oro dei Bruzi", Promocosenza continua ad affiancare il consumatore proprio in questa sua ricerca di sicurezza consapevole, offrendo la possibilità di mettere in luce quegli aspetti scientificamente inconfutabili dell'alimento, che ne evidenziano, meglio di altri, la qualità e la genuinità. Il laboratorio camerale accreditato Promocosenza ha, infatti, raccolto in questa guida i valori analitici che contraddistinguono ciascun olio selezionato in base alle caratteristiche proprie legate al suo valore nutrizionale ed alle esigenze dettate dalla preferenza olfatto-gustativa, ponendosi come strumento riconoscibile atto ad orientare il consumatore nella migliore scelta per il palato e la salute.

Il concorso "L'Oro dei Bruzi" continua nella sua funzione di rafforzare l'impegno messo in campo dalla Camera di Commercio di Cosenza nel valorizzare le produzioni uniche e di eccellenza del comparto olivicolo. Le aziende hanno recepito questo messaggio e, infatti, aumenta il numero di imprese che partecipano al concorso. Aziende condotte da imprenditori attenti e lungimiranti che credono fermamente nel sistema dell'eccellenza e nella forza della comunicazione identitaria.

Il Presidente  
Klaus Algieri

# Gli oli premiati

## FRUTTATI INTENSI



Frantoio Figoli Tommaso – CORIGLIANO CALABRO

Olio extravergine di oliva da agricoltura biologica "Frantoio Figoli" (tappo oro)



Tenuta Fabiano - Angelo Fabiano Spa - CASTIGLIONE COSENTINO

Olio extravergine di oliva estratto a freddo "Terra Madre"



Madreterra di Edoardo Giudiceandrea - CALOPEZZATI

Olio extravergine di oliva biologico estratto a freddo "Tommasino"

## FRUTTATI MEDI



Azienda agricola dei Marchesi Gallo - CASTROVILLARI

Olio extravergine di oliva biologico "Dei Marchesi Gallo"



Azienda agricola Laino Rosa - CERCHIARA DI CALABRIA

Olio extravergine di oliva biologico "Eleusi"



Società agricola Doria a r.l. - CASSANO ALL'IONIO

Olio extravergine di oliva biologico monocultivar Grossa di Cassano "Lei"

## FRUTTATI LEGGERI



Bio Fattoria Sociale Marinello - CERVICATI

Olio extravergine di oliva da agricoltura biologica "Marinello"



Olearia Geraci Srl - CORIGLIANO CALABRO

Olio extravergine di oliva estratto a freddo "Oro dolce"



Frantolio Acri di Acri Giovanni - ROSSANO

Olio extravergine di oliva "Vivace"



Van Gogh - Oliveto



## AGRIVOCATURO Società agricola Srls



Sede Legale  
Contrada Copano  
87031 Aiello Calabro

Sede Operativa  
Contrada Copano  
87031 Aiello Calabro

Titolare e Resp. Commerciale  
Marco Vocaturo

Formati di vendita  
0.50 – 0.75 - 5 lt

Modalità di vendita  
Vendita diretta in azienda

Recapiti utili  
E-mail: agrivocaturo@gmail.com  
Cell.: +39 340 8673399

### Informazioni

Superficie olivetata	9 ettari
Numero piante totali	850
Zona di coltivazione	Aiello Calabro
Altitudine media	450 metri s.l.m.
Metodo di coltivazione	In conversione a regime Biologico
Cultivar prevalenti	Carolea
Periodo di raccolta	Ottobre - Novembre
Metodo di raccolta	Meccanizzata
Frantoio di trasformazione	Aziendale
Tecnologia di estrazione	Ciclo continuo
Luogo d'imbottigliamento	In azienda



## Profilo aziendale

L'azienda, di proprietà della famiglia Vocaturo, nasce nel territorio del comune di Aiello Calabro. Questo territorio, come testimoniato dalla presenza delle numerose piante secolari nell'area ove sorge l'azienda, è per tradizione particolarmente votato alla produzione dell'olio di oliva, grazie alla sua posizione geografica collinare equidistante dal mare e dai monti della catena costiera. L'azienda si propone di valorizzare al meglio le caratteristiche del territorio attraverso la scelta di una produzione di olio di oliva monovarietale di alta qualità, ottenuto da cultivar Carolea. A tal fine, la raccolta delle olive viene effettuata nella fase iniziale della maturazione delle stesse e la trasformazione avviene entro poche ore dalla raccolta.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR CAROLEA "DOLCE AMARO GIANO"

#### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,17 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 5,9 meq O<sub>2</sub>/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	1,85
------	------

K268	0,14
------	------

ΔK	0,003
----	-------

Polifenoli totali:	403 mg/Kg (ac. caffeoico)
--------------------	---------------------------

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	12,12 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	1,64 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,16 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,38 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,29 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	75,96 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	6,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,49 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachidico (C20:0)	0,43 % m/m
--------------------------	------------

Acido eicosenoico (C20:1)	0,33 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,13 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,07 % m/m
---------------------------	------------

Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------



#### Profilo Sensoriale

Fruttato leggero di oliva verde con sentori di mandorla amara ed erbe di campo. Al gusto si avverte decisa la mandorla amara accompagnata dalle erbe di campo e gradevoli note di erbe aromatiche. Amaro e piccante sono mediamente percepiti e persistenti.

**AZIENDA  
AGRICOLA  
ARCAVERDE  
di Caruso Alessandro**



Sede Legale e Operativa  
Via Roma, 20 - 87070 Cerchiara di Calabria

Titolare  
Alessandro Caruso

Resp. Commerciale  
Maria Grazia Barone

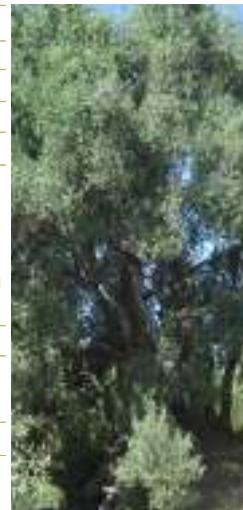
Formati di vendita  
Bottiglie 0,50 lt e Lattine da 5 lt

Modalità di vendita  
Vendita diretta, negozi specializzati, alta  
ristorazione e gourmet

Recapiti utili  
E-mail: [info@olioarcaverde.com](mailto:info@olioarcaverde.com)  
Sito web: [www.olioarcaverde.com](http://www.olioarcaverde.com)  
facebook/AziendaAgricolaArcaverde  
Cell.: +39 340 5546960

**Informazioni**

Superficie olivetata	8 ettari
Numero piante totali	2000
Zona di coltivazione	Cerchiara di Calabria
Altitudine media	600 metri s.l.m.
Metodo di coltivazione	Biologico
Cultivar prevalenti	Spezzanese, Grossa di Cassano, Corniola, Olivella di Cerchiara, Dolce di Cerchiara, Tondina
Periodo di raccolta	Seconda metà di ottobre
Metodo di raccolta	Manuale e agevolatori
Frantoio di trasformazione	Giovazzini Giuseppe, Cerchiara di Calabria
Tecnologia di estrazione	Ciclo Continuo
Luogo d'imbottigliamento	Az. Agr. Laino Rosa, Cerchiara di Calabria



## Profilo aziendale

L'azienda agricola ARCAVERDE è situata sulle colline del comune di Cerchiara di Calabria prospicienti il mar Jonio, nell'ambiente incontaminato del Parco Nazionale del Pollino. Gli oliveti, ubicati ad un'altitudine media di 600 mt s.l.m., sono coltivati secondo i canoni dell'agricoltura biologica. Il principale obiettivo perseguito dall'azienda ARCAVERDE è salvaguardare la ricca biodiversità olivicola che nei secoli si è selezionata nel territorio di Cerchiara. Le cultivar da essi recuperate e valorizzate, tipiche ed esclusive del territorio di Cerchiara di Calabria, sono la "Spezzanese", la "Mafra di Cerchiara", "l'Olivella di Cerchiara", la "Dolce di Cerchiara", tutte annoverate nell'elenco del germoplasma olivicolo italiano.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO ESTRATTO A FREDDO MONOCULTIVAR SPEZZANESE "ARCAVERDE" - PRESIDIO SLOW FOOD

### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,15 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 6,2 meq O2/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	1,92
------	------

K268	0,12
------	------

ΔK	0,005
----	-------

Polifenoli totali:	355 mg/Kg (ac. caffeoico)
--------------------	---------------------------

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	13,90 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	1,49 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,24 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,45 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	3,11 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	72,20 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	7,14 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,58 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachico (C20:0)	0,44 % m/m
------------------------	------------

Acido eicosenoico (C20:1)	0,26 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,12 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,05 % m/m
---------------------------	------------

Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------



## Profilo Sensoriale

L'olio presenta un fruttato medio di oliva verde con sentori di carciofo, cicoria e foglia di pomodoro. Al gusto si riscontra la foglia di pomodoro, piacevolmente accompagnata dal carciofo e dalla cicoria. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

**AZIENDA  
AGRICOLA  
BELLUCCI LEOPOLDO**



Sede Legale e Operativa  
Via Caminona, 70  
87069 San Demetrio Corone

Titolare e Resp. Commerciale  
Leopoldo Bellucci

Formati di vendita  
0,10 - 0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 - 10 lt

Modalità di vendita  
Diretta e on line

Recapiti utili  
e-mail: [leopoldobelucci@tiscali.it](mailto:leopoldobelucci@tiscali.it)  
web: [www.aziendaagricolabellucci.it](http://www.aziendaagricolabellucci.it)  
tel.: +39 0984 956025  
cell.: +39 347 4698111

**Informazioni**

Superficie olivetata	33,7 ettari
<b>Numero piante totali</b>	5600
Zona di coltivazione	San Demetrio Corone
<b>Altitudine media</b>	500 metri s.l.m.
Metodo di coltivazione	Biologico
Cultivar prevalenti	Dolce di Rossano, Roggianella
<b>Periodo di raccolta</b>	Ottobre - Dicembre
Metodo di raccolta	Meccanizzato
Frantoio di trasformazione	Aziendale
Tecnologia di estrazione	Ciclo continuo a 2 fasi e mezza
<b>Luogo d'imbottigliamento</b>	In azienda



## Profilo aziendale

L'Azienda Agricola Bellucci nasce nel 1878 a San Demetrio Corone, un ridente paesino italo-albanese a forte vocazione olivicola. Si estende per circa 34 ha. Le cultivar prevalenti sono: **Dolce di Rossano, Roggianella, Carolea, Coratina e Nocellara del Belice**. Da quattro generazioni, si occupa della coltivazione, raccolta, lavorazione delle olive, stocaggio, confezionamento e vendita dell'olio. L'azienda si avvale di una grande esperienza nel settore, delle più moderne tecnologie sia per quanto riguarda la raccolta che la lavorazione delle olive. L'indirizzo olivicolo a basso impatto ambientale, unitamente ad una attenta e selezionata scelta delle epoche di raccolta e modalità di molitura nel frantocio aziendale, si traducono in un olio di eccellente qualità, frutto di oculate operazioni colturali. La ditta pratica dal 1998 l'agricoltura biologica, vende olio bio, ed è presente sui mercati sia all'ingrosso che al dettaglio.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA "LEOPOLDO BELLUCCI"

### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,12 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 4,6 meq O<sub>2</sub>/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	1,76
------	------

K268	0,14
------	------

ΔK	0,004
----	-------

Polifenoli totali: 405 mg/Kg (ac. caffeoico)

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	12,41 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	1,07 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,11 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,17 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,93 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	73,04 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	8,69 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,79 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachidico (C20:0)	0,36 % m/m
--------------------------	------------

Acido eicosenoico (C20:1)	0,26 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,10 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocericico (C24:0)	0,04 % m/m
-----------------------------	------------

Valutazione organolettica: Extravergine

Olio Extra Vergine di Oliva  
Azienda Agricola

### Profilo Sensoriale

Fruttato leggero di oliva verde con sentori di pomodoro, erbe di campo ed aromatiche. Al gusto si avvertono le erbe di campo, accompagnate dalla foglia di pomodoro e dal carciofo; in conclusione appena accennate le erbe aromatiche. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

## AZIENDA AGRICOLA CIANNI VERUSCA



Sede Legale e Operativa  
Loc. Ginostrini - 87050 Carpanzano

Titolare e Resp. Commerciale  
Cianni Verusca

Formati di vendita  
Bottiglie 0,25 – 0,75 lt

Modalità di vendita  
Spedizione a domicilio, Ristoranti e  
Gastronomie

Recapiti utili  
e-mail: verusca.cianni@gmail.com  
web: [www.ginostrini.com](http://www.ginostrini.com)  
facebook/Azienda Agricola Ginostrini  
cell.: +39 3474201827

### Informazioni

Superficie olivetata	4 ettari
Numero piante totali	1310
Zona di coltivazione	Carpanzano - Savuto
Altitudine media	600 m. s.l.m.
Metodo di coltivazione	Biologico
Cultivar prevalenti	Carolea, Nocellara del Belice e Nocellara Messinese
Periodo di raccolta	Ottobre
Metodo di raccolta	Manuale e agevolatori
Frantoio di trasformazione	Conflenti (CZ)
Tecnologia di estrazione	Ciclo Continuo
Luogo d'imbottigliamento	In azienda



## Profilo aziendale

L'azienda nasce dall' idea di realizzare un olio dalle particolari caratteristiche, con l'obiettivo di renderlo unico.

Il territorio sede di tale esperimento è la valle del Savuto, piccolo ambito vergine ed ancora incontaminato, lontano dai grandi impianti.

Nel 1995, su un terreno collinare leggermente scosceso, a 600 m. s.l.m, l'azienda ha unito alle piante secolari esistenti un impianto di ulivi ripartiti tra Carolea 90%, Nocellara messinese 5%, e Nocellara del Belice 5%.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO "GINOSTRINI"

### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,15 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 6,7 meq O2/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	1,95
------	------

K268	0,14
------	------

ΔK	0,004
----	-------

Polifenoli totali: 510 mg/Kg (ac. caffeoico)

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	13,17 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	1,56 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,16 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,37 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,51 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	75,40 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	5,51 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,47 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachido (C20:0)	0,41 % m/m
------------------------	------------

Acido eicosenoico (C20:1)	0,28 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,12 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,06 % m/m
---------------------------	------------

Valutazione organolettica: Extravergine



## Profilo Sensoriale

Fruttato leggero di oliva verde con sentori di erbe di campo e di carciofo. Al gusto si riscontra la il carciofo e la foglia di pomodoro piacevolmente accompagnate dall'erbaceo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

**AZIENDA  
AGRICOLA  
DEI MARCHESI  
GALLO**



Sede Legale e Operativa  
Contrada Chiurazzo - 87012 Castrovilliari

Titolare  
Gallo Federica

Resp. Commerciale  
Barbino Francesco

Formati di vendita  
0,50 lt

Modalità di vendita  
Diretta, e-commerce

Recapiti utili  
e-mail: [marchesigallo@gmail.com](mailto:marchesigallo@gmail.com)  
web: [www.marchesigallo.com](http://www.marchesigallo.com)  
cell.: +39 328 8353035

**Informazioni**

Superficie olivetata	30 ettari
Numero piante totali	4000
Zona di coltivazione	Collina di Castrovilliari
Altitudine media	230 metri s.l.m.
Metodo di coltivazione	Biologico
Cultivar prevalenti	Coratina, Roggianella, Nocellara Messinese, Cassanese, Frantoio e Leccino
Periodo di raccolta	Ottobre - Novembre
Metodo di raccolta	Manuale con agevolatori, meccanizzata
Frantoio di trasformazione	Ciclo continuo
Tecnologia di estrazione	Ciclo continuo
Luogo d'imbottigliamento	In azienda



## Profilo aziendale

L'Azienda Agricola "dei Marchesi Gallo" è da sempre possedimento della famiglia Gallo, antico casato nobiliare della città di Castrovillari in provincia di Cosenza. L'erede Ambrogio ha riorganizzato e messo a cultura l'intero patrimonio olivicolo, ereditato, le cui varietà rappresentano nell'ampio territorio alle falde del Pollino un sicuro riferimento agronomico, trattandosi di cultivar molto antiche. L'azienda, nonchè dimora della famiglia, si caratterizza ed è specializzata nella produzione di Olio Biologico. Estesa su 40 ettari, questa splendida tenuta conserva la sua tradizione olivicola da diverse generazioni, basti pensare al considerevole numero di piante secolari (oltre 500 anni) tuttora presenti e produttive. Sono la passione e la professionalità messa in campo, che oggi ci regalano un olio extra-verGINE d'oliva Biologico dalle pregiate caratteristiche organolettiche.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO "DEI MARCHESI GALLO"

#### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,14 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 7,4 meq O<sub>2</sub>/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	2,17
------	------

K268	0,18
------	------

ΔK	0,004
----	-------

Polifenoli totali:	451 mg/Kg (ac. caffeoico)
--------------------	---------------------------

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	13,37 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	0,96 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,09 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,14 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,44 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	73,79 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	7,56 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,71 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachidico (C20:0)	0,44 % m/m
--------------------------	------------

Acido eicosenoico (C20:1)	0,33 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,10 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,05 % m/m
---------------------------	------------

Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------



## Profilo Sensoriale

Fruttato medio di oliva verde con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. Al gusto si avverte la mandorla amara accompagnata dal carciofo e dalle erbe di campo. In chiusura, un lieve accenno di foglia di pomodoro. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

**AZIENDA  
AGRICOLA DIANA  
di DIANA BIAGIO**



Sede Legale e Operativa  
Contrada Mileo - 87010 Saracena

Titolare  
Biagio Diana

Resp. Commerciale  
Vincenzo Diana

Formati di vendita  
Bottiglie da 0,25 - 0,50 – 0,75 - 1 lt  
Lattine da 3 - 5 lt

Modalità di vendita  
HO.RE.CA.

Recapiti utili  
e-mail: [info@aziendaagricoladiana.it](mailto:info@aziendaagricoladiana.it)  
web: [www.aziendaagricoladiana.it](http://www.aziendaagricoladiana.it)  
tel.: +39 0981 349148  
cell.: +39 347 3892928

**Informazioni**

Superficie olivetata	9 ettari
<b>Numero piante totali</b>	Circa 4300
Zona di coltivazione	Saracena
<b>Altitudine media</b>	600 metri s.l.m.
Metodo di coltivazione	Biologico
Cultivar prevalenti	Roggianella, Coratina
<b>Periodo di raccolta</b>	Ottobre - Novembre
<b>Metodo di raccolta</b>	Agevolata
<b>Frantoio di trasformazione</b>	In azienda
<b>Tecnologia di estrazione</b>	Continuo a due fasi
<b>Luogo d'imbottigliamento</b>	In azienda



## Profilo aziendale

**Situata ai piedi del Monte Pollino, l'Azienda agricola Diana si estende per circa 20 ha nel comune di Saracena, zona collinare particolarmente asciutta, ventilata e soleggiata. L'azienda, nata da una passione trasmessa da generazioni, coltiva e produce olio extravergine in grado di soddisfare i palati più pregiati. Gli impianti sono maggiormente caratterizzati da alberi secolari affiancati a nuovi impianti di Roggianella, Coratina, Biancolilla e Verace. Le olive, raccolte principalmente a mano, per via dei terreni in pendenza, danno rese molto basse. L'azienda produce anche il Moscato di Saracena, apprezzato presidio Slow Food.**

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO "DIANA"

#### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,18 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 5,8 meq O2/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	1,99
------	------

K268	0,18
------	------

ΔK	0,005
----	-------

Polifenoli totali:	493 mg/Kg (ac. caffeoico)
--------------------	---------------------------

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	12,28 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	1,09 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,11 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,20 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,72 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	76,95 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	5,06 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,69 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachico (C20:0)	0,43 % m/m
------------------------	------------

Acido eicosenoico (C20:1)	0,29 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,12 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,05 % m/m
---------------------------	------------

Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------



#### Profilo Sensoriale

L'olio è caratterizzato da un fruttato medio di oliva verde con sentori di mandorla, erba fresca ed erbe aromatiche. Al gusto si avvertono l'erba aromatico, il carciofo e la foglia di pomodoro, accompagnate da gradevoli note di mandorla. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

**AZIENDA  
AGRICOLA E  
FRANTOIO OLEARIO**  
dott. BOSCARELLI GABRIELE



Sede Legale  
Via Alimena, 99 - 87100 Cosenza

Sede Operativa  
Via Moccone, 3 - 87043 Bisignano

Titolare  
Boscarelli Dott. Gabriele

Resp. Commerciale  
Boscarelli Arch. Francesca

Formati di vendita  
Bottiglie da 0,25 – 0,50 – 0,75 - 1 lt  
Lattine da 3 - 5 lt

Modalità di vendita  
Punto vendita aziendale:  
via Ardigò, 8 - 87043 Bisignano

Recapiti utili  
e-mail: gabriele.boscarelli@alice.it  
web: [www.diacconfagricolturadonna.it](http://www.diacconfagricolturadonna.it)  
cell.: +39 368 991064

**Informazioni**

Superficie olivetata	90 ettari
Numero piante totali	11.000
Zona di coltivazione	Bisignano
Altitudine media	300 metri s.l.m.
Metodo di coltivazione	In conversione
Cultivar prevalenti	Dolce di Rossano, Carolea, Frantoio, Nocellara del Belice, Moraiolo
Periodo di raccolta	Ottobre-Novembre-Dicembre
Metodo di raccolta	Meccanizzata
Frantoio di trasformazione	Aziendale: sito in Via Moccone, 3 - Bisignano
Tecnologia di estrazione	Ciclo continuo
Luogo d'imballaggio	In Azienda in via Ardigò, 8 – Bisignano



## Profilo aziendale

A Bisignano, in provincia di Cosenza, da generazioni, la famiglia Boscarelli produce dalle sue terre e nel suo frantoio, olio extra vergine d'oliva, sempre attenta ad ottenere, anno dopo anno, un prodotto di "categoria superiore". I terreni di proprietà, 90 ettari circa, si distendono sulle verdeggianti e generose colline a circa 300 mt. s.l.m., che dominano la media valle del Crati. Negli uliveti, aventi impianti in parte secolari e in parte giovani, ritroviamo "Cultivar" quali Carolea, Dolce di Rossano, Nocellara del Belice, Moraiolo, Frantoio. Proprio perché si sposa il presupposto che "l'olio buono si ottiene sul campo, oltre che in frantoio", Francesca, che si occupa dell'Azienda, segue passo passo, con infaticabile cura, tutte le fasi del ciclo produttivo: dalla preparazione della pianta, alla spremitura e poi all'imbottigliamento dell'olio prodotto.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ESTRATTO A FREDDO BOSCARELLI "POSTARA"

## Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,12 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 5,6 meq O2/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	1,73
------	------

K268	0,13
------	------

ΔK	0,003
----	-------

Polifenoli totali:	337 mg/Kg (ac. caffeoico)
--------------------	---------------------------

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	10,85 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	0,71 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,05 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,07 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	3,80 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	75,16 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	7,63 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,77 % m/m
--------------------------	------------

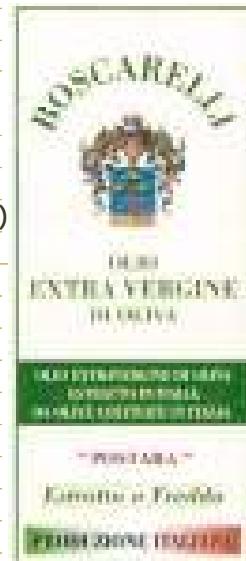
Acido arachido (C20:0)	0,51 % m/m
------------------------	------------

Acido eicosanoico (C20:1)	0,28 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,11 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,04 % m/m
---------------------------	------------

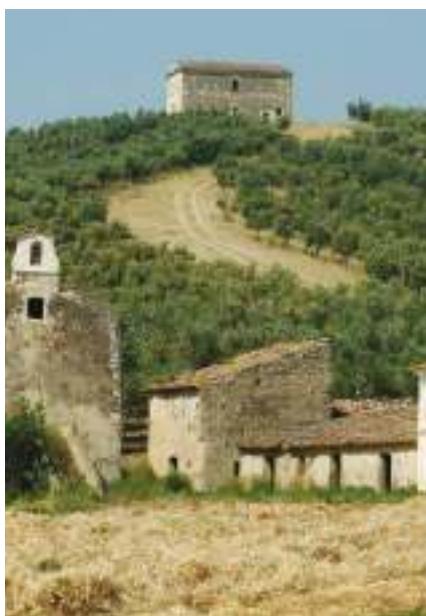
Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------



## Profilo Sensoriale

L'olio presenta un fruttato medio di oliva matura, con sentori di mandorla ed erba. Al gusto, si avvertono l'erba di campo, la mandorla e le verdure mature. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

## AZIENDA AGRICOLA FERAUDO ADELAIDE



Sede Legale  
Via Arabia, 42 - 87100 Cosenza

Sede Operativa  
Contrada Sanso, Terranova da Sibari

**Titolare**  
**Adelaide Feraudo**

**Resp. Commerciale**  
**Dott. Filippo De Santis**

**Formati di vendita**  
**Bottiglie 0,25 – 0,50 – 0,75 lt**

**Modalità di vendita**  
**Punto vendita aziendale in**  
**c/da Sanso – Terranova da Sibari**

**Recapiti utili**  
e-mail: [agriferaudo@gmail.com](mailto:agriferaudo@gmail.com)  
web: [www.tenutaferaudo.it](http://www.tenutaferaudo.it)  
tel.: +39 0984 24147  
fax: +39 0984 1901005  
cell.: +39 336 304248

### Informazioni

Superficie olivetata	150 ettari
Numero piante totali	50.000
Zona di coltivazione	Terranova da Sibari San Demetrio Corone
Altitudine media	130 metri s.l.m.
Metodo di coltivazione	Biologico
Cultivar prevalenti	Dolce di Rossano, Tondina, Carolea, Nocellara del Belice
Periodo di raccolta	Ottobre - Novembre
Metodo di raccolta	Meccanizzata
Frantoio di trasformazione	Frantoio aziendale
Tecnologia di estrazione	Ciclo continuo
Luogo d'imbottigliamento	In Azienda



## Profilo aziendale

Costituita nella prima metà dell'Ottocento dal bisnonno dell'attuale titolare, l'azienda comprendeva all'epoca terreni agricoli nelle vicinanze di Acri su cui erano coltivati principalmente vigneti, frutteti e ortaggi. Le coltivazioni si estesero nelle mani di Saverio Feraudo, che giovane medico a Napoli, tornò ad Acri per occuparsi degli affari di famiglia. Risale a quel periodo l'acquisto dei primi terreni in Sila Greca e Terranova da Sibari. Alla cura delle coltivazioni, nel frattempo intensificate e ampliate con uliveti e agrumeti, si aggiunse, con la transumanza sui propri terreni della Sila, un allevamento di bestiame ovino. Nel corso del '900 l'azienda fu affidata a Filippo Feraudo che guidò le attività nelle gravi difficoltà economiche dovute alle guerre mondiali. In questo periodo si intensificarono la coltivazione dei vigneti da vino e le attività di trasformazione attraverso una cantina dotata delle migliori attrezzature dell'epoca.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO “POGGIO PATURSO”

#### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,21 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 5,8 meq O<sub>2</sub>/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	2,03
------	------

K268	0,14
------	------

ΔK	0,004
----	-------

Polifenoli totali:	521 mg/Kg (ac. caffeoico)
--------------------	---------------------------

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	13,86 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	1,52 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,10 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,20 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,54 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	71,56 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	8,76 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,69 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachidico (C20:0)	0,36 % m/m
--------------------------	------------

Acido eicosenoico (C20:1)	0,26 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,10 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,04 % m/m
---------------------------	------------

Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------



#### Profilo Sensoriale

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva al giusto grado di maturazione, con sentori di erbaceo e mandorla. Al gusto è presente la mandorla amara e il carciofo accompagnate dall'erba fresca. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

**AZIENDA  
AGRICOLA  
LAINO ROSA**



Sede Legale e Operativa  
Contrada Piana  
87070 Cerchiara di Calabria

Titolare e Resp. Commerciale  
Rosa Laino

Formati di vendita  
Bottiglie da 0,25 – 0,50 – 0,75 - 1 lt  
lattine da 5 litri

Modalità di vendita  
In azienda e canali web

Recapiti utili  
e-mail: [info@eleusi.net](mailto:info@eleusi.net)  
sito web: [www.eleusi.it](http://www.eleusi.it)  
Tel.: +39 0981 994204  
Cell.: +39 328 6565762

**Informazioni**

Superficie olivetata	8 ettari
<b>Numero piante totali</b>	2.900
Zona di coltivazione	Cerchiara di Calabria e Francavilla Marittima
<b>Altitudine media</b>	400 metri s.l.m.
Metodo di coltivazione	Biologico
Cultivar prevalenti	Grossa di Cassano
<b>Periodo di raccolta</b>	Dal 15 Ottobre al 31 Gennaio
<b>Metodo di raccolta</b>	Agevolata
<b>Frantoio di trasformazione</b>	Cerchiara di Calabria
<b>Tecnologia di estrazione</b>	Ciclo Continuo
<b>Luogo d'imbottigliamento</b>	Cerchiara di Calabria



## Profilo aziendale

La famiglia Giovazzini-Laino da numerosi anni produce solo ed esclusivamente olio extravergine di oliva di qualità. L'azienda è nata e continua ad avere una vocazione unicamente agricola, trasformando cioè le olive che da numerosi decenni coltiva. Giuseppe Giovazzini (prima generazione) negli anni '60 iniziò col piantare le prime 150 piante. L'attività olivicola era quella della coltivazione, produzione e commercializzazione locale di olio di oliva. Il figlio Pietro (seconda generazione) negli anni '80 è arrivato a coltivare circa 600 piante di olivo. Il figlio Giuseppe e la moglie Rosa (terza generazione) nel 1997 impiantarono nuovi uliveti fino ad arrivare alle attuali 2100 piante. Nel 1999 **si decise di costruire un frantoio per poter gestire e implementare le fasi del processo in azienda**. Negli ultimi anni i figli Pietro ed Emilia (quarta generazione), dopo aver concluso gli studi universitari, si sono dedicati all'azienda di famiglia, introducendo nel ciclo di lavorazione anche la fase dell'imbottigliamento. Nelle terre dell'azienda agricola sono presenti anche agrumeti coltivati a clementine, mandarini e limoni delle migliori varietà... questi frutti vengono utilizzati per creare la linea dei condimenti, finemente apprezzata da importanti chef e cultori della gastronomia.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO "ELEUSI"

### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,13 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 9,1 meq O<sub>2</sub>/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	1,84
------	------

K268	0,12
------	------

ΔK	0,003
----	-------

Polifenoli totali:	233 mg/Kg (ac. caffeoico)
--------------------	---------------------------

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	13,18 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	1,27 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,09 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,19 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,57 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	71,09 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	9,87 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,88 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachido (C20:0)	0,39 % m/m
------------------------	------------

Acido eicosenoico (C20:1)	0,30 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,10 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,05 % m/m
---------------------------	------------

Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------



### Profilo Sensoriale

L'olio presenta un fruttato medio di oliva verde con sentori di pomodoro, erbaceo e carciofo. Al gusto si confermano i sentori di pomodoro e carciofo accompagnati dall'erbaceo. L'amaro ed il piccante risultano mediamente percepiti e persistenti.

**AZIENDA AGRICOLA  
LE CONCHE  
di Sposato Vincenzo**



Sede Legale e Operativa  
Contrada Franci, 2 - 87043 Bisignano

Titolare  
Vincenzo Sposato

Resp. Commerciale  
Antonella Mauro

Formati di vendita  
Bottiglia da 0,25 - 0,5 - 0,75 lt  
Lattina da 5 lt

Modalità di vendita  
Vendita diretta in azienda – On line sul  
sito aziendale

Recapiti utili  
E-mail: [leconche@leconche.it](mailto:leconche@leconche.it)  
Web: [www.leconche.it](http://www.leconche.it)  
Tel. e fax: +39 0984 943982  
Cell.: 338 1692600 – 329 6178169

**Informazioni**

Superficie Olivetata	10 ettari
Numero Piante Totali	2.500
Zona di Coltivazione	Bisignano
Altitudine Media	500 metri s.l.m.
Metodo di Coltivazione	Biologico
Cultivar Prevalenti	Carolea
Periodo di Raccolta	Ottobre - Novembre
Metodo di Raccolta	Meccanizzata
Frantoio di Trasformazione	Aziendale
Tecnologia di Estrazione	Continua a due fasi
Luogo d'imbottigliamento	In azienda



## Profilo aziendale

Dalla passione per la natura, per la vita tra i campi, nel 1990 è nata l'azienda agricola **"Le Conche"**, posta a 500 metri di altitudine, sulle aspre, ma allo stesso tempo dolci colline di Bisignano, sulla destra del fiume Crati. Ambiente ideale per la coltura dell'olivo secondo natura, asciutto, ventilato, lontano da fonti d'inquinamento, da sempre culla della vite e dell'olivo. Ha un'estensione di 43 ettari, di cui 13 investiti ad olivato intensivo ed i restanti ad allevamento di suino nero di Calabria. L'oliveto è rigorosamente coltivato con metodo biologico, che permette di **ottenere un olio** dalle grandi qualità, di colore verde oro, dal sapore intenso, dall'odore **fruttato** e dal gusto amaro e piccante. Gli oliveti sono prevalentemente formati dalle cultivar **locali, Carolea e Roggianella, sono interamente inerbiti ed irrigati con impianti a** sub-irrigazione, hanno una produzione annua di 500-600 quintali di olive biologiche.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO ESTRATTO A FREDDO "LE CONCHE" DOP BRUZIO - Valle Crati

### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,13 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 3,8 meq O<sub>2</sub>/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	1,76
------	------

K268	0,13
------	------

ΔK	0,004
----	-------

Polifenoli totali: 512 mg/Kg (ac. caffeoico)

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	13,08 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	1,24 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,20 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,37 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	3,50 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	72,81 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	7,26 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,59 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachidico (C20:0)	0,48 % m/m
--------------------------	------------

Acido eicosenoico (C20:1)	0,28 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,12 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocericico (C24:0)	0,05 % m/m
-----------------------------	------------

Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------



### Profilo Sensoriale

L'olio presenta un fruttato medio di oliva verde con sentori di pomodoro ed erbe di campo. Al gusto si avverte decisa la foglia di pomodoro e il radicchio, accompagnati dalle erbe di campo e gradevoli note di erbe aromatiche. Amaro e piccante sono mediamente percepiti e persistenti.

**AZIENDA  
AGRICOLA  
MARIA GABRIELLA  
CARUSO**



Sede Legale  
Via Luigi Falcone, 1 - 87050 Trenta

Sede Operativa  
Contrada Scavolino e Contrada Thurio  
87067 Corigliano Calabro

Titolare  
Maria Gabriella Caruso

Resp. Commerciale  
Ciro Casella

Formati di vendita  
Bottiglia in vetro da 0.5 lt  
Lattina da 5 lt

Modalità di vendita  
Vendita diretta per contatto telefonico o  
e-mail

Recapiti utili  
e-mail: casellaciro71@gmail.com  
e-mail: erodoto59@gmail.com  
cell.: 328/3631741 - 339/1009564

**Informazioni**

Superficie olivetata	2 ettari
Numero piante totali	900
Zona di coltivazione	C/da Scavolino e c/da Thurio Corigliano Calabro
Altitudine media	20 m s.l.m.
Metodo di coltivazione	Biologico
Cultivar prevalenti	Carolea, Nocellara messinese, Coratina, Frantoio, San Benedetto, Roggianella
Periodo di raccolta	Ottobre - Novembre
Metodo di raccolta	Con abbacchiatori meccanici
Frantoio di trasformazione	Oleificio dell'Az. Agr. Laino Rosa c/da Piana Cerchiara di Calabria
Tecnologia di estrazione	Ciclo Continuo, estrazione a freddo
Luogo d'imballaggio	Azienda Agricola Laino Rosa, Cerchiara di Calabria
Altre informazioni	L'oliveto è parte di un'azienda agrumicola biologica



## Profilo aziendale

L'azienda è ubicata nella piana di Sibari e precisamente nel comune di Corigliano Calabro nelle contrade Thurio e Scavolino. Si estende su una superficie di circa 21,20 ettari, 11 dei quali ad arancio e circa 9 a clementino. Il resto ad olivo. Quella che oggi è l'Azienda Agricola Caruso rappresenta una porzione dell'originaria azienda che fin dalla sua fondazione insiste nella Sibaritide. Fu il nonno materno Giuseppe Sangregorio, negli anni trenta del '900, ad acquistare i terreni a seminativo. Negli anni settanta, poi, essi furono trasformati in agrumeti dal genero Raffaele Caruso, consorte di Pupetta, che dal padre Giuseppe li aveva ricevuti in dote. A poco meno di un secolo di distanza, Angelamaria e Maria Gabriella, parte della terza generazione, ne condividono oggi la gestione. Cosentine di nascita, ed ambedue medici, sono da sempre attenziose alla qualità dei prodotti alimentari, ben consapevoli del valore di una sana nutrizione, proprio a misura della loro principale occupazione. Da oltre 25 anni, infatti Maria Gabriella, è dirigente medico all'IRCCS Saverio de Bellis di Castellana Grotte, in provincia di Bari, mentre Angelamaria è nefrologa, specialista ambulatoriale nelle ASP di Cosenza e Provincia.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ESTRATTO A FREDDO "ERODOTO"

#### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,12 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 8,3 meq O2/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	2,01
------	------

K268	0,11
------	------

ΔK	0,003
----	-------

Polifenoli totali:	240 mg/Kg (ac. caffeoico)
--------------------	---------------------------

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	13,71 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	1,31 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,08 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,16 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,23 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	71,99 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	8,94 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,78 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachido (C20:0)	0,35 % m/m
------------------------	------------

Acido eicosanoico (C20:1)	0,32 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,09 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,04 % m/m
---------------------------	------------

Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------



#### Profilo Sensoriale

Fruttato medio di oliva verde, con sentori di carciofo ed erbaceo. Al gusto, prevale il carciofo ed in chiusura gradevoli note di erba e di mandorla. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

## AZIENDA AGRICOLA MAURO SALVATORE



Sede Legale  
Via Caminona, 17 - 87069 S. Demetrio Corone

Sede Operativa  
Contrada Montemoro - 87069 S. Demetrio  
Corone

Titolare  
Mauro Salvatore

Resp. Commerciale  
Chimento Carmela

Formati di vendita  
Bottiglia da 0,25 – 0,50 lt  
Lattina da 5 lt

Modalità di vendita  
Punto vendita in azienda e spedizioni in  
Italia e all'estero

Recapiti utili  
e-mail: [info@oliomauro.it](mailto:info@oliomauro.it)  
web: [www.oliomauro.it](http://www.oliomauro.it)  
tel.: +39 0984 956543  
cell.: +39 338 9500981

### Informazioni

Superficie olivetata	24 ettari
Numero piante totali	6000
Zona di coltivazione	San Demetrio Corone
Altitudine media	300 metri s.l.m.
Metodo di coltivazione	Biologico certificato ICEA
Cultivar prevalenti	Dolce di Rossano, Nocellara del Belice, Roggianella, Carolea
Periodo di raccolta	Ottobre - Novembre
Metodo di raccolta	Meccanizzata
Frantoio di trasformazione	Frantoio Marini, contrada S. Agata San Demetrio Corone
Tecnologia di estrazione	Ciclo continuo a tre fasi
Luogo d'imbottigliamento	In azienda, Via Caminona, 17



## Profilo aziendale

“I giganti e i bambini, su una dolce collina accarezzata dal sole, sognano insieme guardando il mare. E’ così che vedo la nostra azienda, dove grandi olivi secolari e nuovi impianti intensivi ci regalano l’olio extravergine di oliva orgoglio della nostra famiglia”. Gli uliveti sono siti nel Comune di San Demetrio Corone, a circa 300 metri di altezza e 20 Km di distanza dal mare, inseriti in quella fascia collinare di Calabria ionica dove la Piana di Sibari comincia lentamente a cedere il passo a dolci colline dalle quali si scorge il mare a vista, caratterizzate dal tipico microclima mediterraneo che è l’ambiente naturale e più appropriato per l’ulivo. Le cultivar Dolce di Rossano, Roggianella e Carolea, espressione del territorio, alle quali si affianca la Nocellara, danno origine a diversi oli di alta qualità. “Abbiamo fatto dell’agricoltura biologica la nostra missione: coltiviamo con passione la terra dei nostri genitori e la prepariamo per i nostri figli”.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA BLEND “TERRE DI MONTE MORO”

### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,12 % (acido oleico)

Determinazione dell’indice di perossidi: 8,7 meq O2/Kg

Analisi spettrofotometrica nell’ultravioletto:

K232	1,76
------	------

K268	0,11
------	------

ΔK	0,002
----	-------

Polifenoli totali:	228 mg/Kg (ac. caffeoico)
--------------------	---------------------------

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	11,25 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	0,78 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,04 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,06 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	3,35 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	74,42 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	8,55 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,68 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachido (C20:0)	0,44 % m/m
------------------------	------------

Acido eicosanoico (C20:1)	0,28 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,10 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,04 % m/m
---------------------------	------------

Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------



### Profilo Sensoriale

L’olio presenta un fruttato leggero di oliva verde, con sentori di carciofo e di erba. Al gusto si avvertono il carciofo e l’erba di campo, accompagnate da note dolci di pomodoro. L’amaro e il piccante risultano mediamente percepiti e persistenti.

## AZIENDA AGRICOLA PARISI DONATO



Sede Legale e Operativa  
Contrada Scinetto - 87067 Rossano Scalo

Titolare  
Donato Parisi

Resp. Commerciale  
Claudio Zazzaro

Formati di vendita  
Bottiglie da 0,75 lt

Modalità di vendita  
Punto vendita aziendale, negozi  
specializzati, spedizione diretta in UE  
ed extra UE

Recapiti utili  
E-mail: [info@olioparisi.it](mailto:info@olioparisi.it)  
Web: [www.olioparisi.it](http://www.olioparisi.it)  
Tel.: +39 0983 64956  
Fax: +39 0983 64956  
Cell. 335 8378665

### Informazioni

Superficie olivetata	15 ettari
Numero piante totali	1500
Zona di coltivazione	Rossano Calabro
Altitudine media	50/200 mt s.l.m.
Metodo di coltivazione	Integrato
Cultivar prevalenti	Nocellara del Belice, Coratina
Periodo di raccolta	Ottobre
Metodo di raccolta	Con agevolatori - Meccanizzata
Frantoio di trasformazione	Bisignano (CS)
Tecnologia di estrazione	Continua
Luogo d'imballaggio	In azienda - Contrada Scinetto
Altre informazioni	"Le bottiglie 1920 rappresentano un'edizione limitata numerata"



## Profilo aziendale

È dal 1920 che la famiglia Parisi conduce l'azienda di proprietà. La coltivazione dell'olivo è il filo conduttore che da sempre lega al territorio, mentre l'allevamento di ovi-caprini degli inizi è stato sostituito oggi dalla coltivazione di agrumi ed albicocche. Particolare attenzione viene posta all'individuazione delle giusta epoca di raccolta delle olive per la produzione di oli monovarietali che mostrino appieno i migliori requisiti di ogni cultivar. Oggi l'azienda costituita in rete, gestisce circa 70 ettari di uliveto con diverse tipologie di cultivar di olivi. Questo ha permesso negli anni duemila di innovarsi in termini di prodotto creando la speciale selezione dei monocultivar che consta di sei varietà di oli (Dolce di Rossano, Nocellara, Coratina, Carolea, Tondina e Biancolilla). Alla produzione segue un'attenta fase analitica e di stoccaggio del prodotto finito.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "1920" PRIMO PARISI

### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,17 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 5,6 meq O<sub>2</sub>/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	1,82
------	------

K268	0,13
------	------

ΔK	0,003
----	-------

Polifenoli totali:	402 mg/Kg (ac. caffeoico)
--------------------	---------------------------

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	12,63 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	0,94 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,09 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,19 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,18 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	71,24 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	10,99 % m/m
-------------------------	-------------

Acido linolenico (C18:3)	0,78 % m/m
--------------------------	------------

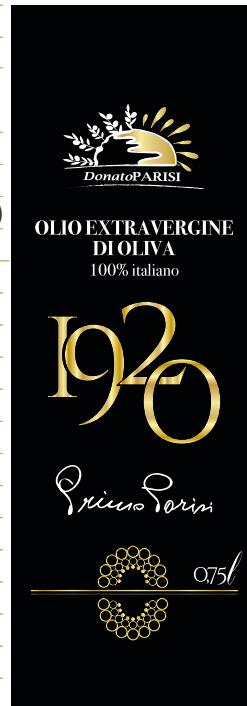
Acido arachido (C20:0)	0,41 % m/m
------------------------	------------

Acido eicosanoico (C20:1)	0,36 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,12 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,06 % m/m
---------------------------	------------

Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------



### Profilo Sensoriale

Fruttato medio di oliva verde con sentori di carciofo e pomodoro. Al gusto prevale il carciofo accompagnato dal pomodoro ed in chiusura gradevoli note di erba. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

**AZIENDA  
AGRICOLA  
RITA BILOTTI**



Sede Legale e Operativa  
Contrada Serragiumenta  
87042 Altomonte

Titolare e Resp. Commerciale  
Rita Bilotti

Formati di vendita  
Bottiglie da 0,25 - 0,50 - 0,75 lt  
Lattine da 5 lt

Modalità di vendita  
Negozi specializzati ed in azienda

Recapiti utili  
e-mail: [amministrazione@serragiumenta.it](mailto:amministrazione@serragiumenta.it)  
web: [www.serragiumenta.com](http://www.serragiumenta.com)  
tel. +39 0981/941960

**Informazioni**

Superficie olivetata	50 ettari
<b>Numero piante totali</b>	6000
Zona di coltivazione	Altomonte
<b>Altitudine media</b>	120 metri s.l.m.
Metodo di coltivazione	Tradizionale, Oliveti secolari
Cultivar prevalenti	Tondina, Frantoio e Leccino
Periodo di raccolta	Ottobre - Dicembre
Metodo di raccolta	Semi-meccanica
Frantoio di trasformazione	Frantoio conto terzi
Tecnologia di estrazione	Ciclo continuo - a freddo
Luogo d'imbottigliamento	In azienda



## Profilo aziendale

L'Azienda Agricola Rita Bilotti sorge nel comune di Altomonte nella contrada Serragiumenta, su un territorio dolcemente collinare, ai piedi della catena montuosa del Pollino e ai margini della mite pianura di Sibari. Gli oliveti di Serragiumenta vengono coltivati secondo i principi dell'agricoltura Biologica, nel doveroso rispetto ambientale e nel perseguitamento della totale qualità del prodotto finito, raggiunta quest'ultima attraverso una scrupolosa ed attenta lavorazione e trasformazione delle olive. Gli oliveti, in piena produzione, raggiungono 50 ettari di superficie e comprendono diverse varietà di coltura: Frantoio, Leccino, Dolce di Rossano, Nocellara messinese e, naturalmente, Tondina che rappresenta il 60% della produzione totale. Quest'ultima è un'oliva piccola, dal sapore aspro e fruttato allo stesso tempo, che conferisce all'olio un gusto, un profumo ed un colore inequivocabile tutelati, non a caso, dalla "D.O.P. Olio Bruzio" - Fascia Prepolinica.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO SERRAGIUMENTA "BLENDED"

#### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,20 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 9,3 meq O<sub>2</sub>/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	2,17
------	------

K268	0,15
------	------

ΔK	0,003
----	-------

Polifenoli totali:	313 mg/Kg (ac. caffeoico)
--------------------	---------------------------

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	14,34 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	1,55 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,12 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,27 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,34 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	71,32 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	8,67 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,66 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachido (C20:0)	0,35 % m/m
------------------------	------------

Acido eicosanoico (C20:1)	0,25 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,09 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,04 % m/m
---------------------------	------------

Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------

#### Profilo Sensoriale

Fruttato leggero di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di mandorla, carciofo ed erba. Al gusto si avverte decisa la mandorla accompagnata dalle erbe di campo ed in chiusura piacevoli note di carciofo completano il quadro aromatico. Amaro e piccante sono mediamente percepiti e persistenti.



OLIO EXTRAVERGINE  
DI OLIVA BIOLOGICO

serragiumenta

AZIENDE AGRICOLE RIUNITE

## AZIENDA AGRICOLA SATIMA



Sede Legale  
Via Scipione Caccuri, 8 - 87067 Rossano

Sede Operativa  
Loc. Fellino - Loc. Malvitano -  
Loc. Forello - 87067 Rossano

Titolare e Resp. Commerciale  
Francesco Converso

Formati di vendita  
Bottiglie da 0,25 – 0,50 – 0,75 lt  
Lattine da 3 - 5 lt

Modalità di vendita  
Vendita diretta in azienda

Recapiti utili  
e-mail: [info@aziendaagrilolasatima.com](mailto:info@aziendaagrilolasatima.com)  
web: [www.aziendaagricolasatima.com](http://www.aziendaagricolasatima.com)  
cell.: +39 327 5374269

### Informazioni

Superficie olivetata	4,5 ettari
Numero piante totali	800
Zona di coltivazione	Rossano - Paludi
Altitudine media	250 metri s.l.m.
Metodo di coltivazione	Biologico
Cultivar prevalenti	Dolce di Rossano, Nocellara Messinese, Coratina, Leccino
Periodo di raccolta	Metà Novembre, Metà Dicembre
Metodo di raccolta	Manuale con pettini vibranti
Frantoio di trasformazione	Corigliano Calabro
Tecnologia di estrazione	Ciclo Continuo
Luogo d'imbottigliamento	In azienda



### Profilo aziendale

L'Azienda Agricola Satima, coltiva il sogno di riuscire, attraverso le proprie produzioni, ad inserirsi nella bellezza e nella storia millenaria del proprio territorio. Ed è proprio in una zona intrisa di storia, di arte e favorita dall'importante e salutare clima mediterraneo che l'Azienda possiede i propri appezzamenti di terreno, coltivati con metodo biologico. Sulle sinuose colline del versante Ionico cosentino, e più precisamente negli agri di Rossano e Paludi, secolari alberi di olivo, insieme a piante più giovani, regalano tutta la bontà e genuinità di un pregiato olio extravergine dalle inconfondibili caratteristiche organolettiche che si cercano di salvaguardare attraverso particolari accorgimenti posti in essere nelle fasi di raccolta, molitura, conservazione e confezionamento del prodotto. L'Azienda Agricola produce anche diversi mieli.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

#### "ROSCIO"

#### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,14 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 7,4 meq O<sub>2</sub>/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	2,08
------	------

K268	0,12
------	------

ΔK	0,003
----	-------

Polifenoli totali:	339 mg/Kg (ac. caffeoico)
--------------------	---------------------------

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	14,16 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	1,44 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,15 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,26 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,31 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	69,46 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	10,63 % m/m
-------------------------	-------------

Acido linolenico (C18:3)	0,74 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachido (C20:0)	0,39 % m/m
------------------------	------------

Acido eicosanoico (C20:1)	0,27 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,11 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,05 % m/m
---------------------------	------------

Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------



#### Profilo Sensoriale

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di erba e mandorla. Al gusto si avverte l'erba fresca e l'erba aromatica accompagnata dalla mandorla. Amaro e piccante, mediamente percepiti e persistenti.

**AZIENDA  
AGRICOLA  
VULCANO**  
Avv. Caterina Vulcano



Sede Legale  
Via Nazionale, 217 - 87060 Crosia

Sede Operativa  
Via dei Mirtilli, 8 - 87060 Crosia

Titolare e Resp. Commerciale  
Caterina Vulcano

Formati di vendita  
Bottiglie da 0,25 - 0,50 lt  
Lattina da 3 lt

Modalità di vendita  
In sede, negozio on line

Recapiti utili  
e-mail: [info@aziendavulcano.it](mailto:info@aziendavulcano.it)  
web: [www.aziendavulcano.it](http://www.aziendavulcano.it)  
tel. +39 0983 42185

**Informazioni**

Superficie olivetata	60 ettari
Numero piante totali	12.000
Zona di coltivazione	Crosia
Altitudine media	100 metri s.l.m.
Metodo di coltivazione	Biologico
Cultivar prevalenti	Dolce di Rossano
Periodo di raccolta	Ottobre - Novembre
Metodo di raccolto	Agevolata
Frantoio di trasformazione	Aziendale
Tecnologia di estrazione	Ciclo Continuo
Luogo d'imbottigliamento	In azienda



## Profilo aziendale

Gli ulivi che crescono su colline dolci, in una posizione che consente di guardare sia il mare che la montagna, riescono a dare sempre il meglio dei propri frutti. Gli alberi che da secoli vivono sui terreni dell'Azienda Agricola Vulcano godono da sempre di questa felice condizione, curati dall'esperienza di una lunga tradizione di famiglia, maturata con l'attenzione e la premura di chi ama la natura e da essa sa raccogliere le migliori qualità. L'Azienda Vulcano mantiene la sua caratteristica principale della conduzione familiare. I saperi costruiti negli anni oggi trovano integrazione con la cultura delle odierni lavorazioni dell'olio e vengono messi in pratica sul campo, da persone esperte che hanno grande confidenza con le pratiche della coltura dell'ulivo. Oggi Vulcano è un marchio riconosciuto sia in Italia che all'estero, perché gli olii prodotti dall'azienda hanno ricevuto diversi premi, a sottolineare la qualità della proposta di ogni singola varietà. Olii biologici e i d.o.p. Bruzio Colline Joniche Presilane sono garanzia di sapori caratteristici che sanno come raccontare di quelle colline che, dalle brezze di mare e montagna, prendono un'aria tipicamente mediterranea.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO "VULCANO"

### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,15 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 8,5 meq O<sub>2</sub>/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	2,12
------	------

K268	0,12
------	------

ΔK	0,003
----	-------

Polifenoli totali:	172 mg/Kg (ac. caffeoico)
--------------------	---------------------------

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	13,72 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	1,15 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,09 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,15 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,69 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	71,27 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	9,20 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,82 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachidico (C20:0)	0,44 % m/m
--------------------------	------------

Acido eicosenoico (C20:1)	0,29 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,11 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,06 % m/m
---------------------------	------------

Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------



### Profilo Sensoriale

L'olio presenta un fruttato medio di oliva verde con sentori di erba fresca, mandorla e carciofo. Al gusto si riscontra il pomodoro ed il carciofo piacevolmente accompagnati dall'erbaceo. L'amaro e il piccante risultano mediamente percepiti e persistenti.

**BIO  
FATTORIA  
SOCIALE  
MARINELLO**



Sede Legale e Operativa  
Contrada Marinello, 43  
87010 Cervicati

Titolare  
Basuino Marco

Resp. Commerciale  
Pasquale Marchianò

Formati di vendita  
0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 lt

Modalità di vendita  
Vendita diretta in azienda

Recapiti utili  
E-mail: [info@fattoriamarinello.it](mailto:info@fattoriamarinello.it)  
Web: [www.fattoriamarinello.it](http://www.fattoriamarinello.it)  
Tel.: +39 0984 524244  
Cell.: +39 335 8260658

**Informazioni**

Superficie Olivetata	7 ettari
Numero Piante Totali	400
Zona di Coltivazione	C/da Marinello-Cervicati
Altitudine Media	200 metri s.l.m.
Metodo di Coltivazione	Biologico
Cultivar Prevalenti	Roggianella, Dolce di Rossano, Nocellara
Periodo di Raccolta	Ottobre - Dicembre
Metodo di Raccolta	Con agevolatori
Frantoio di Trasformazione	Az. Agr. Bilotti Maurizio, Mongrassano Scalo
Tecnologia di Estrazione	Ciclo continuo a freddo
Luogo d'imbottigliamento	Az. Agr. Bilotti Maurizio, Mongrassano Scalo



## Profilo aziendale

La Bio Fattoria sociale Marinello è un progetto di sviluppo aziendale che punta alla differenziazione dei prodotti, nell'intento di realizzare una agricoltura multifunzionale, che si caratterizzi per l'offerta di servizi alla persona e finalizzati all'integrazione sociale. La fattoria diventa così un luogo educativo, socioeducativo, rieducativo e terapeutico. L'azione coinvolge altre aziende del territorio e soggetti del privato sociale ed è finalizzata allo sviluppo del territorio rurale, valorizzando le sue risorse ambientali e socio-culturali. In azienda si producono cereali e ortaggi, si coltivano vite, ulivo, fico. Sono presenti piccoli allevamenti di avicoli, suini e conigli. Dal 2009 l'azienda è certificata biologica. Organismo certificatore: Icea

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA "MARINELLO"

### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,14 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 6,5 meq O<sub>2</sub>/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	1,92
------	------

K268	0,13
------	------

ΔK	0,003
----	-------

Polifenoli totali:	380 mg/Kg (ac. caffeoico)
--------------------	---------------------------

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	15,20 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	1,71 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,15 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,32 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,30 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	73,13 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	6,04 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,62 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachido (C20:0)	0,26 % m/m
------------------------	------------

Acido eicosenoico (C20:1)	0,20 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,05 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,01 % m/m
---------------------------	------------

Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------



### Profilo Sensoriale

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva verde, con sentori di cicoria, erbe aromatiche e rucola selvatica. Al gusto, si presentano le erbe aromatiche e la rucola selvatica, accompagnate dalla mandorla e dall'erba fresca. Amaro e piccante decisi e persistenti.

**CON. OIL. s.a.s**  
di Converso Guglielmo & C.



Sede Legale e Operativa  
Contrada San Paolo - 87067 Rossano Calabro

Titolare  
Guglielmo Converso

Resp. Commerciale  
Giandomenico Converso

Formati di vendita  
Bottiglie da 0,25 – 0,75 lt  
Lattine da 5 lt

Modalità di vendita  
Vendita diretta, on line, negozi bio specializzati

Recapiti utili  
e-mail: [info@frantoiocoverso.com](mailto:info@frantoiocoverso.com)  
web: [www.frantoiocoverso.com](http://www.frantoiocoverso.com)  
tel.: +39 0983 031656  
fax: +39 0983 282211  
cell.: +39 331 2862432

**Informazioni**

Superficie Olivetata	16 ettari
Numero Piante Totali	3.000
Zona di Coltivazione	Rossano
Altitudine Media	100 metri s.l.m.
Metodo di Coltivazione	Biologico
Cultivar Prevalenti	Dolce di Rossano
Periodo di Raccolta	Ottobre
Metodo di Raccolta	Manuale, Meccanizzata
Frantocio di Trasformazione	Aziendale
Tecnologia di Estrazione	Ciclo continuo a 2 fasi a freddo
Luogo d'imbottigliamento	In azienda



## Profilo aziendale

L'azienda sorge nel 1904 a Rossano Calabro, incantevole cittadina situata tra il mare Ionio e le colline Presilane, zona dove l'olivicoltura ha sempre rappresentato uno dei compatti agricoli di più antica e maggiore rilevanza economica, sociale e culturale. E' in questo contesto che la famiglia Converso è dedita all'olivicoltura sin dall'Ottocento. L'olio del frantoio Converso, prodotto oggi con le più moderne tecnologie nel pieno rispetto delle tradizioni e della genuinità del prodotto, sintetizza tutta l'esperienza, la tradizione e la passione che negli anni ha legato intere generazioni attorno ad un vero e proprio culto per questa meravigliosa pianta e al suo prezioso estratto. L'impianto utilizzato per la molitura delle olive è a ciclo continuo con sistema di controllo computerizzato delle temperature.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "SAECULARIS" DOP BRUZIO - COLLINE JONICHE PRESILANE MONOCULTIVAR DOLCE DI ROSSANO "FRANTOIO CONVERSO"

#### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,16 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 6,6 meq O<sub>2</sub>/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	1,93
------	------

K268	0,12
------	------

ΔK	0,004
----	-------

Polifenoli totali: 363 mg/Kg (ac. caffeoico)

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	14,42 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	1,40 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,16 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,30 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,11 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	70,99 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	8,98 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,77 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachidico (C20:0)	0,40 % m/m
--------------------------	------------

Acido eicosenoico (C20:1)	0,28 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,12 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,07 % m/m
---------------------------	------------

Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------

**sæcūlāris**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
MONOCULTIVAR DOLCE DI ROSSANO

D.O.P. BRUZIO  
COLLINE JONICHE PRESILANE



#### Profilo Sensoriale

Fruttato medio di oliva verde con sentori di erbaceo, carciofo e cardo. Al gusto si confermano i sentori di carciofo e cardo accompagnati dall'erbaceo. L'amaro ed il piccante risultano piacevolmente percepiti e persistenti.

**F.LLI LABONIA  
SOCIETÀ  
AGRICOLA s.a.s.**



Sede Legale e Operativa  
Piazza S. Antonio, 18 - 87060 Cropalati

Titolare e Resp. Commerciale  
Isabellapia Labonia

Formati di vendita  
0,25 - 0,50 - 0,75 lt

Modalità di vendita  
E-commerce, negozi specializzati

Recapiti utili  
e-mail: [Labonia.oil@gmail.com](mailto:Labonia.oil@gmail.com)  
web: [www.labonia.eu](http://www.labonia.eu)  
tel. e fax: +39 0983 61436  
cell. +39 348 6063053

**Informazioni**

Superficie Olivetata	26 ettari
<b>Numero Piante Totali</b>	3000
Zona di Coltivazione	Cropalati e Caloveto
<b>Altitudine Media</b>	250 metri s.l.m.
Metodo di Coltivazione	Biologico
Cultivar Prevalenti	Dolce di Rossano, Nocellara, Coratina e Cassanese
<b>Periodo di Raccolta</b>	Ottobre-Novembre-Dicembre
Metodo di Raccolta	Brucatura a mano e meccanizzata
<b>Frantoio di Trasformazione</b>	Cropalati
Tecnologia di Estrazione	Ciclo continuo
<b>Luogo d'imbottigliamento</b>	Cropalati



## Profilo aziendale

L'azienda Labonia nasce nel 1940, a Cropalati, piccolo paesino della provincia di Cosenza, circondato da un lato dall'altopiano silano e dall'altro dal mar Ionio. L'azienda è stata fondata da Raffaele Labonia con il nome di azienda agricola "Trionto", in riferimento al fiume che costeggia l'intera azienda. Successivamente, è passata al figlio Franco che ha esteso i suoi confini, ha diversificato la produzione con un impianto di agrumeto e introdotto un piccolo frantoio. Ora siamo alla terza generazione con Raffaele e Isabella, che hanno introdotto nuove tecnologie, quali un moderno impianto di estrazione a ciclo continuo, un impianto per la produzione di energia elettrica: fotovoltaico, attrezzature atte a trasformare gli scarti di lavorazione aziendale in biomassa.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO LABONIA "BIO"

#### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,15 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 5,3 meq O<sub>2</sub>/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	1,88
------	------

K268	0,17
------	------

ΔK	0,003
----	-------

**Polifenoli totali:** 429 mg/Kg (ac. caffeoico)

**Esteri metilici degli acidi grassi:**

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	10,36 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	0,66 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,06 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,10 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,12 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	77,37 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	7,62 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,74 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachidico (C20:0)	0,40 % m/m
--------------------------	------------

Acido eicosenoico (C20:1)	0,41 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,11 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,05 % m/m
---------------------------	------------

<b>Valutazione organolettica:</b>	Extravergine
-----------------------------------	--------------



#### Profilo Sensoriale

Fruttato intenso di oliva verde, con sentori di mandorla amara, erbe di campo ed aromatiche. Al gusto, si avverte la mandorla amara, la foglia di pomodoro e il carciofo, accompagnate dalle erbe di campo e da note di erbe aromatiche. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

FRANTOIO  
FIGOLI  
TOMMASO



Sede Legale e Operativa  
Contrada Ogliastretti snc  
87064 Corigliano Calabro

Titolare e Resp. Commerciale  
Tommaso Figoli



Formati di vendita  
Bottiglie da 0,25 – 0,50 - 0,75 lt  
Lattine da 5 lt

Modalità di vendita  
E-Commerce – Ristoranti - GAS

Recapiti utili  
e-mail: [info@frantoiufigoli.it](mailto:info@frantoiufigoli.it)  
web: [www.frantoiufigoli.it](http://www.frantoiufigoli.it)  
tel. e fax: +39 0983 82081  
cell.: +39 338 3493202

### Informazioni

Superficie Olivetata	28 ettari
<b>Numero Pianta Totali</b>	15.000
Zona di Coltivazione	<b>Rossano - Corigliano Calabro</b>
<b>Altitudine Media</b>	100 metri s.l.m.
Metodo di Coltivazione	<b>Biologico</b>
Cultivar Prevalenti	Dolce di Rossano, Carolea, Cassanese, Nocellara del Belice
<b>Periodo di Raccolta</b>	Ottobre - fine Novembre
<b>Metodo di Raccolta</b>	Meccanizzata
Frantoio di Trasformazione	Aziendale
Tecnologia di Estrazione	<b>Ciclo continuo a 2 fasi</b>
<b>Luogo d'imbottigliamento</b>	In azienda



## Profilo aziendale

Il territorio in cui è situato il frantoio Figoli è dominato dal castello di Roberto il Guiscardo, risalente all'XI secolo, mentre, i terreni di proprietà si trovano nel vicino comune di Rossano. L'azienda di famiglia, fondata nel 1939, è oggi condotta da Tommaso, abile divulgatore della cultura dell'olio calabrese e attento imprenditore che segue e controlla personalmente tutte le fasi del processo produttivo. Oltre all'oliveto, da cui si ottengono eccellenti oli, l'attività aziendale è rivolta alla produzione di agrumi.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA AGICOLTURA BIOLOGICA “FRANTOIO FIGOLI” (Tappo Oro)

### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi :	0,15 % (acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi:	5,1 meq O <sub>2</sub> /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,96
K268	0,13
ΔK	0,004
<b>Polifenoli totali:</b>	446 mg/Kg (ac. caffeoico)
<b>Esteri metilici degli acidi grassi:</b>	

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
Acido palmitico (C16:0)	12,45 % m/m
Acido palmitoleico (C16:1)	0,89 % m/m
Acido eptadecanoico (C17:0)	0,05 % m/m
Acido eptadecenoico (C17:1)	0,08 % m/m
Acido stearico (C18:0)	3,11 % m/m
Acido oleico (C18:1)	73,84 % m/m
Acido linoleico (C18:2)	7,85 % m/m
Acido linolenico (C18:3)	0,79 % m/m
Acido arachidico (C20:0)	0,47 % m/m
Acido eicosenoico (C20:1)	0,28 % m/m
Acido behenico (C22:0)	0,11 % m/m
Acido lignocericico (C24:0)	0,05 % m/m
Valutazione organolettica:	Extravergine



## Profilo Sensoriale

Fruttato intenso di oliva verde, con sentori di foglia di pomodoro, erbe aromatiche e mandorla. Al gusto, si avvertono decisi il pomodoro acerbo ed il carciofo, accompagnati da decise note di rucola selvatica ed un accenno di erbe aromatiche. Amaro e piccante decisi e persistenti completano il complesso quadro aromatico che, comunque, risulta armonico.

**FRANTOIO  
OLEARIO  
ROVITTI  
di Capraro Rosa**



Sede Legale  
Via Umberto Boccioni, 8  
87075 Trebisacce

Sede Operativa  
Contrada Piana  
87070 Cerchiara di Calabria

Titolare  
Capraro Rosa

Resp. Commerciale  
Mauro Pietro Gerardo

Formati di vendita  
Bottiglie da 0,25 - 0,50 – 0,75 - 1 lt  
Lattine da 3 - 5 lt

Modalità di vendita  
Vendita diretta

Recapiti utili  
e-mail: [frantoirovitti@libero.it](mailto:frantoirovitti@libero.it)  
web: [www.frantoirovitti.com](http://www.frantoirovitti.com)  
tel.: +39 0981 992288  
cell.: +39 331 4011915

**Informazioni**

Superficie Olivetata	8 ettari
Numero Piante Totali	2500
Zona di Coltivazione	Cerchiara di Calabria - Albidona
Altitudine Media	300 metri s.l.m.
Metodo di Coltivazione	Biologico
Cultivar Prevalenti	Nocellara Messinese, Coratina, Grossa di Cassano, Carolea,
Periodo di Raccolta	Ottobre - Novembre
Metodo di Raccolta	Manuale e agevolatori meccanici
Frantoio di Trasformazione	Frantoio Oleario "Rovitti"
Tecnologia di Estrazione	Ciclo Continuo a tre fasi con frangitore a martelli e a dischi
Luogo d'imbottigliamento	In azienda
Altre informazioni	Produzione di olio extra, biologico, DOP e IGP



## Profilo aziendale

Cerchiara di Calabria è un territorio in cui i primi insediamenti risalgono all'epoca ellenistica-romana. Qui sono presenti numerosi monasteri, per cui la presenza di religiosi ha contribuito allo sviluppo e all'amore verso ciò che il territorio offriva generosamente, l'olivicoltura. In questo fazzoletto di terra racchiuso tra parchi e boschi, troviamo uno dei simboli della località, il "Frantoio Rovitti", da definire **un'azienda che tramanda da padre in figlio l'amore e la passione, oltre che l'esperienza, curando i propri uliveti e la lavorazione** che dà vita all' "Olio Extra Vergine Rovitti", concentrato di ottimi componenti nutritivi base di **ogni buona** alimentazione. Oggi il Frantoio Rovitti, certificato sia per le lavorazioni BIO che DOP, è dotato di un impianto di trasformazione moderno e rigorosamente a freddo."

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ESTRATTO A FREDDO "FRANTOIO ROVITTI"

### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,14 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 6,2 meq O<sub>2</sub>/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	2,08
------	------

K268	0,13
------	------

ΔK	0,003
----	-------

Polifenoli totali: 320 mg/Kg (ac. caffeoico)

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	11,85 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	0,97 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,08 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,15 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,44 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	73,41 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	9,42 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,84 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachido (C20:0)	0,37 % m/m
------------------------	------------

Acido eicosenoico (C20:1)	0,33 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,09 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,05 % m/m
---------------------------	------------

Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------



frantoio  
**ROVITTI**

OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA  
ESTRATTO A FREDDO

750 ml €

[www.frantoiarovitti.it](http://www.frantoiarovitti.it)

### Profilo Sensoriale

L'olio presenta un fruttato intenso di oliva verde con sentori di erba fresca e mandorla. Al gusto si riscontra la mandorla e gradevoli note di rucola selvatica e pomodoro verde piacevolmente accompagnati dall'erbaceo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

## FRANTOIO SANTA LUCIA s.r.l.



Sede Legale e Operativa  
Contrada Santa Lucia  
87017 Roggiano Gravina

Titolare  
Angiolino Farinella

Resp. Commerciale  
Giuseppe Farinella

Formati di vendita  
Bottiglie da 0,25 – 0,50 – 0,75 lt  
Lattine da 5 lt

Modalità di vendita  
In azienda

Recapiti utili  
e-mail: [frantoiostalucia@libero.it](mailto:frantoiostalucia@libero.it)  
cell.: +39 340 3451914

### Informazioni

Superficie Olivetata	15 ettari
Numero Piante Totali	2500
Zona di Coltivazione	Valle dell'Esaro-Roggiano G.
Altitudine Media	250 metri s.l.m.
Metodo di Coltivazione	Biologico, Intensivo
Cultivar Prevalenti	Roggianella
Periodo di Raccolta	Novembre
Metodo di Raccolta	Meccanizzata
Frantoio di Trasformazione	Aziendale
Tecnologia di Estrazione	Ciclo continuo, estratto a freddo
Luogo d'imbottigliamento	In azienda



## Profilo aziendale

La passione e l'amore con cui l'azienda svolge la propria attività è nota ormai da tre generazioni. La conduzione, prevalentemente familiare, viene guidata dal grande lavoro di nonno Antonio, che con il suo impegno e la sua grande esperienza guida tutti i componenti minori della famiglia.

L'azienda è composta da circa 2500 piante d'olivo e da un frantoio di ultima generazione, che consente di produrre l'olio senza utilizzo di separatore centrifugo.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA MONOCULTIVAR ROGGIANELLA "FRANTOIO SANTA LUCIA"

#### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,14 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 7,2 meq O<sub>2</sub>/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	2,07
------	------

K268	0,13
------	------

ΔK	0,003
----	-------

Polifenoli totali:	265 mg/Kg (ac. caffeoico)
--------------------	---------------------------

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	13,27 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	1,36 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,13 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,28 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,33 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	75,73 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	5,45 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,67 % m/m
--------------------------	------------

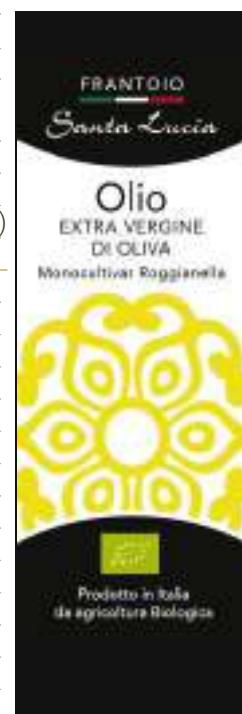
Acido arachidico (C20:0)	0,35 % m/m
--------------------------	------------

Acido eicosenoico (C20:1)	0,26 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,10 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,05 % m/m
---------------------------	------------

Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------



#### Profilo Sensoriale

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva al giusto grado di maturazione con note di erbaceo e mandorla. Al gusto è presente un piacevole sentore di mandorla fresca ed erbe di campo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

**FRANTOLIO  
ACRI  
di Acri Giovanni**



Sede Legale  
Contrada Piragineti  
87067 Rossano

Sede Operativa  
Contrada Amarelli, Via Antonio Madeo 21 - 25  
87067 Rossano

Titolare e Resp. Commerciale  
Giovanni Acri

Formati di vendita  
Bottiglie da 0,25 – 0,50 – 0,75 lt  
Lattine da 5 litri

Modalità di vendita  
Punto vendita aziendale

Recapiti utili  
e-mail: [info@frantolioacri.it](mailto:info@frantolioacri.it)  
web: [www.frantolioacri.it](http://www.frantolioacri.it)  
facebook: Frantolio Acri di Acri Giovanni  
tel. e fax: +39 0983 500037  
cell: +39 333 4596003

**Informazioni**

Superficie Olivetata	11 ettari
Numero Pianta Totali	3000
Zona di Coltivazione	Rossano Calabro Corigliano Calabro
Altitudine Media	120 mt s.l.m.
Metodo di Coltivazione	Convenzionale, a vaso Coratina,
Cultivar Prevalenti	Carolea, Dolce di Rossano, Frantoio, Nocellara del Belice
Periodo di Raccolta	Ottobre - Novembre
Metodo di Raccolta	Meccanizzata
Frantolio di Trasformazione	Aziendale, Contrada Piragineti, Rossano
Tecnologia di Estrazione	Ciclo continuo a due fasi
Luogo d'imbottigliamento	In azienda, Contrada Amarelli, Rossano



## Profilo aziendale

Il Frantoio Acri nasce a Rossano nel 1952, fondato dal capostipite Giovanni Acri (nato il 1 ottobre 1895, padre di quindici figli). Nel 1967 è passato al figlio Domenico, nel 1981 al figlio Giovanni. Un'eredità fatta di passione per l'olivo e l'olio, tramandata con i segreti del mestiere. Il frantoio ha iniziato con le tecniche tradizionali: la molitura, infatti, veniva effettuata con grosse pietre di granito a forma di ruota trainate da un cavallo, a cui il capostipite aveva dato il nome di "Peppin". Oggi l'azienda è al passo con i tempi e utilizza macchinari di ultima generazione. L'azienda produce olio extra vergine di oliva, oli aromatizzati, sott'oli e paté tipici calabresi. Dal 2007 confeziona e commercializza prodotti con vendita diretta nel proprio punto vendita a Rossano e per corrispondenza in Italia e all'estero.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRANTOLIO ACRI "VIVACE"

### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,12 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 6,8 meq O<sub>2</sub>/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	2,12
------	------

K268	0,13
------	------

ΔK	0,003
----	-------

Polifenoli totali: 234 mg/Kg (ac. caffeoico)

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	13,15 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	1,16 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,15 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,28 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,49 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	71,12 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	10,06 % m/m
-------------------------	-------------

Acido linolenico (C18:3)	0,73 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachidico (C20:0)	0,40 % m/m
--------------------------	------------

Acido eicosenoico (C20:1)	0,31 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,10 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,05 % m/m
---------------------------	------------

Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------



### Profilo Sensoriale

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva verde con sentori di carciofo e mandorla. Al gusto si riscontrano piacevoli note di carciofo e mandorla accompagnate dalle erbe di campo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

## GABRO S.r.l.

Sede Legale e Operativa  
Contrada Sisto – Fraz. Lauropoli  
87011 Cassano all’Ionio

Titolare e Resp. Commerciale  
Mario Vincenzo Brogna



Formati di vendita  
0,25 - 0,50 - 0,75 lt  
1 - 3 - 5 - lt

Modalità di vendita  
Negozi specializzati

Recapiti utili  
e-mail: [commerciale@gabro.it](mailto:commerciale@gabro.it)  
e-mail: [gabro@gabro.it](mailto:gabro@gabro.it)  
web: [www.gabro.it](http://www.gabro.it)  
cell.: +39 335 6267511

### Informazioni

Superficie Olivetata	100 ettari
<b>Numero Piante Totali</b>	26.000
Zona di Coltivazione	Cassano allo Jonio
<b>Altitudine Media</b>	200 metri s.l.m.
Metodo di Coltivazione	Biologico
Cultivar Prevalenti	Carolea, Cassanese, Leccino, Tondina
<b>Periodo di Raccolta</b>	Ottobre – Dicembre
<b>Metodo di Raccolta</b>	Automatizzata
<b>Frantoio di Trasformazione</b>	Aziendale
<b>Tecnologia di Estrazione</b>	Ciclo continuo e tradizionale
<b>Luogo d’imbottigliamento</b>	Aziendale



## Profilo aziendale

L'Oleificio GABRO rappresenta un'importante azienda del settore agro-alimentare calabrese che da sempre produce e commercializza olio extra vergine di oliva. L'attività ebbe inizio nel 1909 con Oronzo Brogna da un piccolo frantoio portato avanti insieme al figlio Salvatore. Attualmente l'azienda è gestita dalla terza generazione della famiglia Brogna - i fratelli Mario e Antonio - che curano il lavoro con la stessa passione ed attenzione di un tempo, ma con metodologie innovative. GABRO svolge la propria attività presso lo stabilimento di Lauropoli, piccolo centro situato **alle falde del monte Pollino, lungo le coste del mar Ionio nella fertile pianura di Sibari**. Nel corso degli anni l'attività della GABRO si è sviluppata caratterizzandosi per le produzioni a connotazione "locale", avendo puntato sulle olive tipiche del posto.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO ESTRATTO A FREDDO GABRO "BIO"

### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : **0,17 % (acido oleico)**

Determinazione dell'indice di perossidi: **6,6 meq O<sub>2</sub>/Kg**

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	<b>1,91</b>
------	-------------

K268	<b>0,12</b>
------	-------------

ΔK	<b>0,003</b>
----	--------------

**Polifenoli totali:** **339 mg/Kg (ac. caffeoico)**

**Esteri metilici degli acidi grassi:**

Acido miristico (C14:0)	<b>0,01 % m/m</b>
-------------------------	-------------------

Acido palmitico (C16:0)	<b>13,53 % m/m</b>
-------------------------	--------------------

Acido palmitoleico (C16:1)	<b>1,32 % m/m</b>
----------------------------	-------------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	<b>0,12 % m/m</b>
-----------------------------	-------------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	<b>0,24 % m/m</b>
-----------------------------	-------------------

Acido stearico (C18:0)	<b>2,17 % m/m</b>
------------------------	-------------------

Acido oleico (C18:1)	<b>72,26 % m/m</b>
----------------------	--------------------

Acido linoleico (C18:2)	<b>8,17 % m/m</b>
-------------------------	-------------------

Acido linolenico (C18:3)	<b>0,70 % m/m</b>
--------------------------	-------------------

Acido arachidico (C20:0)	<b>0,45 % m/m</b>
--------------------------	-------------------

Acido eicosenoico (C20:1)	<b>0,32 % m/m</b>
---------------------------	-------------------

Acido behenico (C22:0)	<b>0,12 % m/m</b>
------------------------	-------------------

Acido lignocericico (C24:0)	<b>0,06 % m/m</b>
-----------------------------	-------------------

**Valutazione organolettica:** **Extravergine**



### Profilo Sensoriale

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di mandorla, carciofo ed erba di campo. Al gusto si percepiscono gradevoli note di erbaceo, di carciofo e mandorla, accompagnate dall'amaro e dal piccante mediamente percepiti e persistenti.

**LA MOLAZZA SAS**  
di Minisci Edmondo & C.

Sede Legale e Operativa  
Contrada Mezofato, 1  
87064 Corigliano Calabro

**Titolare**  
**Edmondo Minisci**

**Resp. Commerciale**  
**Alberto Bua**

**Formati di vendita**  
Bottiglie da 0,10 - 0,25 – 0,50 - 0,75 lt  
Lattine da 1 – 3 - 5 lt

**Modalità di vendita**  
**Vendita diretta - on line**



**Recapiti utili**  
e-mail: [info@minisci.it](mailto:info@minisci.it)  
e-mail: [alberto@minisci.it](mailto:alberto@minisci.it)  
web: [www.lamolazza.it](http://www.lamolazza.it)  
tel: +39 0983 80533  
fax: +39 0983 808956  
cell. +39 329 9509243

**Informazioni**

Superficie olivetata	27,5 ettari
<b>Numero piante totali</b>	60.000
Zona di coltivazione	Colline Costa Ionica Cosentina
<b>Altitudine media</b>	400 metri s.l.m.
Metodo di coltivazione	Biologico
Cultivar prevalenti	Nocellara del Belice, Dolce di Rossano, Carolea
<b>Periodo di raccolta</b>	Ottobre – Dicembre
<b>Metodo di raccolto</b>	Agevolatori
<b>Frantoio di trasformazione</b>	Aziendale
<b>Tecnologia di estrazione</b>	Ciclo continuo a freddo, 3 fasi
<b>Luogo d'imbottigliamento</b>	Aziendale



## Profilo aziendale

L'azienda La Molazza è situata a Corigliano Calabro, nella dolce e solare Piana di Sibari, importante città della Magna Grecia. L'olio dell'azienda La Molazza ha le qualità tipiche della Calabria, e negli anni ha conquistato l'Italia ed il mondo. Questo territorio ha accolto molte popolazioni (tra cui Greci, Bruzi, Romani, Bizantini e Arabi): i Greci furono i primi a introdurre la coltivazione della pianta di olivo al Sud, ma fu grazie ai Romani che si raggiunse il perfezionamento delle tecniche olearie. Custode di questo sapere, Corigliano Calabro già dalla sua origine etimologica (chorion elaión, paese degli ulivi) rivela la vocazione per la coltura dell'ulivo. Oggi è terra fertile e vitale, circondata da alberi secolari e da nuove coltivazioni che rappresentano un futuro fatto di innovazione, sperimentazioni e ricerca. Angelo, Maria Grazia e Anita Minisci fanno del rispetto del territorio la loro filosofia di vita.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA "Terre del Sole" IGP OLIO DI CALABRIA

### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,18 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 8,8 meq O<sub>2</sub>/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	1,71
------	------

K268	0,10
------	------

ΔK	0,001
----	-------

Polifenoli totali: 295 mg/Kg (ac. caffeoico)

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	13,24 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	1,28 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,10 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,18 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,25 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	72,47 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	8,94 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,70 % m/m
--------------------------	------------

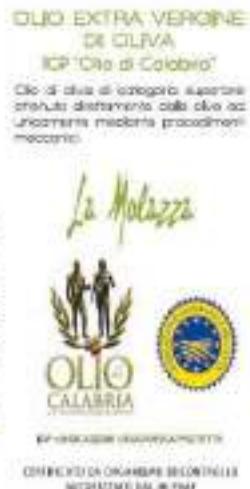
Acido arachidico (C20:0)	0,38 % m/m
--------------------------	------------

Acido eicosenoico (C20:1)	0,29 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,10 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,05 % m/m
---------------------------	------------

Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------



### Profilo Sensoriale

Fruttato medio di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto si avvertono il carciofo e la mandorla accompagnati dalle erbe di campo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

**MADRETERRA**  
di Edoardo  
Giudiceandrea



Sede Legale  
Via Santa Maria Grazia - 87060 Calopezzati

Sede Operativa  
Contrada Crisettello snc  
87060 Calopezzati

Titolare e Resp. Commerciale  
Edoardo Giudiceandrea

Formati di vendita  
0,50 lt in acciaio, 3 lt - 5 lt bsg in box

Modalità di vendita  
In sede, e-commerce

Recapiti utili  
Email: [info@madreterra.calabria.it](mailto:info@madreterra.calabria.it)  
Web: [www.madreterra.calabria.it](http://www.madreterra.calabria.it)  
Tel. +39 0983 47248  
Cell.: +39 3351329187

**Informazioni**

Superficie olivetata	15 ettari
<b>Numero piante totali</b>	1500
Zona di coltivazione	Calopezzati
<b>Altitudine media</b>	200 metri s.l.m.
Metodo di coltivazione	Biologico
Cultivar prevalenti	Dolce di Rossano, Nocellara Etnea e Nocellara del Belica, Carolea e Biancolilla
<b>Periodo di raccolta</b>	Ottobre - Novembre
<b>Metodo di raccolto</b>	Agevolatori meccanici (scuotitore)
<b>Frantoio di trasformazione</b>	Aziendale
Tecnologia di estrazione	Frantoio ciclo continuo "MORI" con refrigeratore della pasta e filtrazione meccanica all'uscita del decanter
<b>Luogo d'imbottigliamento</b>	In azienda
Altre Informazioni	Tutte le fasi di produzione sono gestite direttamente dall'azienda. Tutti gli oli prodotti sono biologici



## Profilo aziendale

Madreterra è una piccola azienda biologica che si occupa di produzione di olio, miele, agrumi nel territorio di Calopezzati, un borgo medioevale posto su una collina che guarda il vicino mare Jonio, pochi chilometri a sud di Rossano Calabro. Circa 14 ettari di superficie sono di pertinenza aziendale, di cui 10 di uliveto, in gran parte secolare e 1 di aranceto (Washington). La produzione degli alimenti avviene nel rispetto massimo dei cicli naturali e senza utilizzare pesticidi, neanche quelli il cui uso è consentito dai disciplinari che regolano l'agricoltura biologica. Credendo fermamente, come consumatori e come produttori di generi alimentari, che la tracciabilità di tali prodotti debba essere assoluta, i prodotti sono suddivisi in lotti che individuano l'appezzamento dove è stato fatto il raccolto e il periodo di produzione. In particolare l'olio extravergine d'oliva è munito di una carta d'identità che indica il luogo di raccolta delle olive, la data, il tempo intercorso tra raccolta e molitura e i parametri fisici della molitura stessa.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO ESTRATTO A FREDDO “TOMMASINO”

### Le Analisi

**Determinazione degli acidi grassi liberi :** 0,15 % (acido oleico)

**Determinazione dell'indice di perossidi:** 4,6 meq O<sub>2</sub>/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	1,89
------	------

K268	0,15
------	------

ΔK	0,004
----	-------

**Polifenoli totali:** 432 mg/Kg (ac. caffeoico)

**Esteri metilici degli acidi grassi:**

Acido miristico (C14:0)	0,02 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	14,42 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	1,00 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,18 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,28 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,57 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	69,53 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	10,16 % m/m
-------------------------	-------------

Acido linolenico (C18:3)	0,87 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachido (C20:0)	0,47 % m/m
------------------------	------------

Acido eicosanoico (C20:1)	0,33 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,18 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,06 % m/m
---------------------------	------------

**Valutazione organolettica:** Extravergine



### Profilo Sensoriale

Fruttato intenso di oliva verde con sentori di pomodoro, carciofo ed erba fresca. Al gusto si avverte la foglia di pomodoro, il carciofo ed in chiusura gradevoli note di erba fresca. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



Sede Legale e Operativa  
Contrada Irpietro  
87064 Corigliano Calabro

Titolare  
Mariagrazia Geraci

Resp. Commerciale  
Giampiero Geraci

Formati di vendita  
0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 - 3 - 5 lt

Modalità di vendita  
Shop on line

Recapiti utili  
e-mail: [info@oleariageraci.it](mailto:info@oleariageraci.it)  
web: [www.geracitalia.it](http://www.geracitalia.it)  
tel. +39 0983 891835  
cell.: +39 349 2202956



### Informazioni

Superficie Olivetata	38,16 ettari
Numero Piante Totali	11.400
Zona di Coltivazione	Corigliano Calabro
Altitudine Media	150 metri s.l.m.
Metodo di Coltivazione	Convenzionale
Cultivar Prevalenti	Dolce di Rossano, Nocellara del Belice, Leccino, Frantorio
Periodo di Raccolta	Ottobre - Dicembre
Metodo di Raccolta	Manuale con Agevolatori meccanici
Frantoio di Trasformazione	Aziendale
Tecnologia di Estrazione	Ciclo continuo, con sistema a 2 fasi
Luogo d'imbottigliamento	In azienda



## Profilo aziendale

**È da tre generazioni che la famiglia Geraci produce un olio prezioso dal sapore inconfondibile ...** “ne erano consapevoli anche i nostri antenati che lo destinavano esclusivamente al consumo familiare e, qualche volta, come segno di privilegio dedicato ad una ristretta cerchia di amici”. Tutte le fasi della lavorazione sono **rigorosamente controllate dalla famiglia, al fine di ottenere un prodotto di assoluta genuinità e di altissima qualità, degno delle pietanze più ricercate.** Era il lontano 1935 quando Giuseppe Geraci comprò un appezzamento di terreno olivetato di **circa 2 ettari. La sua prematura scomparsa indusse, il figlio Francesco a prendere le redini dell'azienda olivicola lasciatagli dal padre e nel 1981 prese in fitto nel territorio di Corigliano un piccolo frantoio, già all'epoca obsoleto.**

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ESTRATTO A FREDDO “ORO DOLCE”

### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,23 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 5,7 meq O<sub>2</sub>/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	1,94
------	------

K268	0,14
------	------

ΔK	0,003
----	-------

**Polifenoli totali:** 485 mg/Kg (ac. caffeoico)

**Esteri metilici degli acidi grassi:**

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	12,72 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	0,97 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,08 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,15 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,39 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	71,25 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	10,77 % m/m
-------------------------	-------------

Acido linolenico (C18:3)	0,75 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachidico (C20:0)	0,41 % m/m
--------------------------	------------

Acido eicosenoico (C20:1)	0,36 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,10 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,05 % m/m
---------------------------	------------

<b>Valutazione organolettica:</b>	Extravergine
-----------------------------------	--------------



### Profilo Sensoriale

Fruttato leggero di oliva verde con sentori di erba fresca e carciofo. Al gusto si avverte la mandorla amara, il carciofo e gradevoli note di erba fresca. Amaro e **piccante decisi e persistenti.**

## OLEIFICO LEONE RITA

Sede Legale e Operativa  
Contrada S. Elia, Donnici Inferiore  
87100 Cosenza

Titolare e Resp. Commerciale  
Leone Rita



Formati di vendita  
0,25 - 0,75 - 5 lt

Modalità di vendita  
Vendita diretta in azienda e presso il  
proprio punto vendita

Recapiti utili  
e-mail: [info@olioleone.com](mailto:info@olioleone.com)  
web: [www.olioleone.com](http://www.olioleone.com)  
tel.: +39 0984 780618  
cell.: +39 328 1441286

### Informazioni

Superficie Olivetata	Le olive provengono da Azienda Agr. Rago Giuseppe (circa 8 ettari)
<b>Numero Pianta Totali</b>	2500
<b>Zona di Coltivazione</b>	Cassano allo Ionio
<b>Altitudine Media</b>	250 metri s.l.m.
<b>Metodo di Coltivazione</b>	Convenzionale
<b>Cultivar Prevalenti</b>	Carolea
<b>Periodo di Raccolta</b>	Dal 15 Ottobre al 15 Novembre
<b>Metodo di Raccolta</b>	Con agevolatori
<b>Frantoio di Trasformazione</b>	Aziendale
<b>Tecnologia di Estrazione</b>	Ciclo continuo
<b>Luogo d'imbottigliamento</b>	Via Davide Andreotti, 28 - Cosenza



## Profilo aziendale

L'oleificio Leone Rita eredita la sapiente e meticolosa arte olearia nel 1982, continuando la tradizione per la terza generazione. L'attività principale è quella del servizio di molitura olive in conto terzi. Da pochi anni, l'azienda ha iniziato a proporre sul mercato il suo extravergine. Per il reperimento della materia prima si avvale della collaborazione di aziende agricole terze, le quali curano la fase di coltivazione fornendo direttamente le olive per poi far seguito al processo di trasformazione. Per la molitura ci si avvale di tecniche di estrazione moderne; anche lo stoccaggio del prodotto finito viene effettuato in acciaio inox per meglio preservarne le caratteristiche organolettiche. Attualmente, gli sforzi aziendali, sono orientati all'acquisizione di una nicchia di mercato e alla valorizzazione dell'olio extravergine. Facendo affidamento sull'esperienza acquisita per soddisfare pienamente il consumatore finale.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "LEONE"

#### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi :	0,14 % (acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi:	8,6 meq O <sub>2</sub> /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,91
K268	0,09
ΔK	0,002
Polifenoli totali:	235 mg/Kg (ac. caffeoico)
Esteri metilici degli acidi grassi:	
Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
Acido palmitico (C16:0)	14,20 % m/m
Acido palmitoleico (C16:1)	1,85 % m/m
Acido eptadecanoico (C17:0)	0,19 % m/m
Acido eptadecenoico (C17:1)	0,39 % m/m
Acido stearico (C18:0)	3,20 % m/m
Acido oleico (C18:1)	71,22 % m/m
Acido linoleico (C18:2)	7,54 % m/m
Acido linolenico (C18:3)	0,51 % m/m
Acido arachido (C20:0)	0,46 % m/m
Acido eicosenoico (C20:1)	0,26 % m/m
Acido behenico (C22:0)	0,11 % m/m
Acido lignocerico (C24:0)	0,06 % m/m
Valutazione organolettica:	Extravergine



#### Profilo Sensoriale

Fruttato leggero di oliva al giusto grado di maturazione con sentori verdure mature, e mandorla. Al gusto si riscontra la mandorla accompagnata da lievi note di erba fresca e verdure. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

## PAPALEO srl



Sede Legale e Operativa  
Via P. Nenni, 14 - 87042 Altomonte

Titolare  
Paolo Danilo Papaleo

Resp. Commerciale  
Luigi Papaleo

Formati di vendita  
Bottiglie da 0,25 – 0,50 – 0,75 lt  
Lattine da 3 – 5 lt

Modalità di vendita  
Direttamente in azienda e spedizioni in  
tutta Italia

Recapiti utili  
e-mail: [olio.papaleo@tiscali.it](mailto:olio.papaleo@tiscali.it)  
web: [www.oliopapaleo.com](http://www.oliopapaleo.com)  
tel.: +39 0981 948285  
cell.: +39 347 0188978

### Informazioni

Superficie Olivetata

### Numero Piante Totali

Zona di Coltivazione

Altomonte

### Altitudine Media

300 metri s.l.m.

Metodo di Coltivazione

Cultivar Prevalenti

Tondina

### Periodo di Raccolta

Novembre

### Metodo di Raccolta

Manuale con agevolatori

### Frantoio di Trasformazione

Aziendale

### Tecnologia di Estrazione

Ciclo Continuo con macine in pietra

### Luogo d'imbottigliamento

In azienda



## Profilo aziendale

L'azienda nasce ad Altomonte, antico borgo ricco di cultura e tradizioni, che sorge tra le rigogliose colline del basso Pollino. E' qui che dal 1961 la famiglia Papaleo dedica tutto il suo impegno, la sua passione e l'esperienza, tramandata per generazioni, alla produzione di un olio dal sapore inconfondibile e dal gusto che è sinonimo di tradizione. L'Olio Extra Vergine di Oliva Papaleo è ottenuto dalla lavorazione delle migliori olive accuratamente selezionate e provenienti esclusivamente dal territorio di Altomonte e dei paesi limitrofi. La lavorazione si avvia nel minor tempo possibile dall'arrivo delle olive in frantoio. L'impianto di trasformazione utilizzato è a ciclo continuo con macine in pietra.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PAPALEO "PRIMUM"

### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,14 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 5,1 meq O<sub>2</sub>/Kg

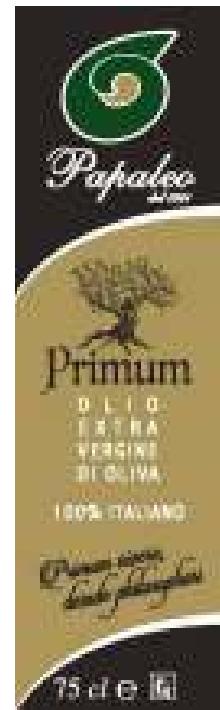
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	1,85
K268	0,16
ΔK	0,003

Polifenoli totali: 305 mg/Kg (ac. caffeoico)

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
Acido palmitico (C16:0)	12,33 % m/m
Acido palmitoleico (C16:1)	1,37 % m/m
Acido eptadecanoico (C17:0)	0,13 % m/m
Acido eptadecenoico (C17:1)	0,30 % m/m
Acido stearico (C18:0)	2,18 % m/m
Acido oleico (C18:1)	78,09 % m/m
Acido linoleico (C18:2)	4,12 % m/m
Acido linolenico (C18:3)	0,68 % m/m
Acido arachidico (C20:0)	0,36 % m/m
Acido eicosenoico (C20:1)	0,27 % m/m
Acido behenico (C22:0)	0,11 % m/m
Acido lignocerico (C24:0)	0,05 % m/m
Valutazione organolettica:	Extravergine



### Profilo Sensoriale

Fruttato leggero di oliva matura, con sentori di frutti rossi e verdure. Al gusto è presente la frutta matura e la mandorla accompagnata dalle verdure. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

## REIOL s.r.l.



Sede Legale  
Circonvallazione Clodia 163/171  
00195 ROMA

Sede Operativa  
Via B. F. Marino 105 - 87040 Zumpano

Titolare  
Rosario Catanzaro

Resp. Commerciale  
Fabio Fabiano

Formati di vendita  
Bottiglie da 0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 - 2 lt  
Lattina da 3 - 5 - 25 lt

Modalità di vendita  
Diretta in tutto il mondo

Recapiti utili  
e-mail: [info@oliofabianocs.it](mailto:info@oliofabianocs.it)  
web: [www.oliofabianocs.it](http://www.oliofabianocs.it)  
Tel.: +39 0984 448306  
Fax: +39 0984 402540

### Informazioni

Superficie Olivetata

Numero Piante Totali

Zona di Coltivazione

Provincia di Cosenza

Altitudine Media

Metodo di Coltivazione

Cultivar Prevalenti

Periodo di Raccolta

Ottobre - Novembre

Metodo di Raccolta

Con Agevolatori

Frantoio di Trasformazione

Ciclo Continuo

Tecnologia di Estrazione

In azienda

Luogo d'imbottigliamento



## Profilo aziendale

Già dal 1840, a S. Ippolito di Cosenza, sui dolci pendii delle colline presilane, la famiglia FABIANO curava l'arte di produrre dal frutto dei suoi ulivi un olio extra vergine riservato alla propria famiglia ed a pochi intenditori. FABIANO si rivolge al mercato proponendo varie linee di produzione con standard di eccellenza. Inoltre FABIANO coniuga l'esperienza e qualità del frantoio di un tempo con una moderna linea di produzione, completamente automatizzata, capace di gestire anche cicli di imbottigliamento in contenitori di vetro e latta.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO ESTRATTO A FREDDO FABIANO BIO "SELEZIONE ORO"

#### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi :	0,15 % (acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi:	5,9 meq O <sub>2</sub> /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,88
K268	0,17
ΔK	0,003
Polifenoli totali:	373 mg/Kg (ac. caffeoico)
Esteri metilici degli acidi grassi:	
Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
Acido palmitico (C16:0)	10,38 % m/m
Acido palmitoleico (C16:1)	0,65 % m/m
Acido eptadecanoico (C17:0)	0,06 % m/m
Acido eptadecenoico (C17:1)	0,09 % m/m
Acido stearico (C18:0)	2,69 % m/m
Acido oleico (C18:1)	76,99 % m/m
Acido linoleico (C18:2)	7,49 % m/m
Acido linolenico (C18:3)	0,69 % m/m
Acido arachidico (C20:0)	0,43 % m/m
Acido eicosenoico (C20:1)	0,36 % m/m
Acido behenico (C22:0)	0,11 % m/m
Acido lignocericco (C24:0)	0,04 % m/m
Valutazione organolettica:	Extravergine



#### Profilo Sensoriale

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva matura con sentori di mandorla e verdure mature. Al gusto è presente la mandorla accompagnate da gradevoli note di erbaceo. Amaro leggero, piccante mediamente percepito e persistente.

**SOCIETÀ  
AGRICOLA  
DORIA a.r.l.**



Sede Legale  
Via Popilia s.n.c. – 87100 Cosenza

Sede Operativa  
Contrada Mandria di Nola  
87011 Cassano all'Ionio

Titolare e Resp. Commerciale  
Alessandra Paolini

Formati di vendita  
0,10 - 0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 lt

Modalità di vendita  
Spedizioni in Italia e in Europa; enoteche;  
negozi alimentari; negozi di biologico;  
direttamente in azienda su prenotazione

Recapiti utili  
e-mail: [olio@agricoladoriasrl.it](mailto:olio@agricoladoriasrl.it)  
web: [www.agricoladoriasrl.it](http://www.agricoladoriasrl.it)  
[facebook.com/agricoladoria](http://facebook.com/agricoladoria)  
[twitter.com/AgriDoria](http://twitter.com/AgriDoria)  
[instagram.com/alessandra.paolini](http://instagram.com/alessandra.paolini)  
tel.: +39 0981 72004  
cell.: +39 345 6503780

### Informazioni

Superficie Olivetata	13 ettari
<b>Numero Pianta Totali</b>	6.500
Zona di Coltivazione	<b>Piana di Sibari, Cassano allo Jonio</b>
<b>Altitudine Media</b>	250 metri s.l.m.
Metodo di Coltivazione	<b>Biologico</b>
Cultivar Prevalenti	<b>Nocellara Messinese, Nocellara etnea, Carolea, Grossa di Cassano, Roggianella.</b>
<b>Periodo di Raccolta</b>	Inizio Ottobre – Inizio Novembre
<b>Metodo di Raccolta</b>	Manuale con Agevolatori
<b>Frantoio di Trasformazione</b>	Frantoio LE CONCHE con sede a Bisignano
<b>Tecnologia di Estrazione</b>	<b>Continua a due fasi</b>
<b>Luogo d'imbottigliamento</b>	Frantoio LE CONCHE con sede a Bisignano
<b>Altre informazioni</b>	Oltre agli oli, monovarietali e blend, l'azienda produce Condimenti a base di Olio Extra vergine e Agrumi (Cedro e Bergamotto)

## Profilo aziendale

**L'azienda di proprietà della famiglia Rizzo sin dai primi del 900, si costituisce nel 1964 come S.r.l.. Sita nella Piana di Sibari, l'azienda prima a vocazione zootecnica e cerealcola, negli anni viene trasformata in frutticola, con l'impianto di peschetti, agrumeti ed oliveti. Dal 2007 utilizza le olive provenienti dai propri uliveti per intraprendere la produzione dell'olio aziendale. Da subito inizia una continua attenta ricerca per il raggiungimento di standard qualitativi molto alti, impiantando anche un nuovo uliveto con varietà autoctone. Oltre agli oli, monovarietali e blend, l'azienda produce pesche, nectarine, arance moro e navellina, clementine e cereali.**

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO AGRICOLADORIA - MONOCULTIVAR GROSSA DI CASSANO "LEI"

#### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,15 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 9,8 meq O2/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	2,24
------	------

K268	0,15
------	------

ΔK	0,006
----	-------

**Polifenoli totali:** 353 mg/Kg (ac. caffeoico)

#### Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	12,86 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	0,99 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,08 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,15 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,20 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	70,94 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	11,04 % m/m
-------------------------	-------------

Acido linolenico (C18:3)	0,95 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachidico (C20:0)	0,35 % m/m
--------------------------	------------

Acido eicosenoico (C20:1)	0,30 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,01 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,05 % m/m
---------------------------	------------

**Valutazione organolettica:** Extravergine



#### Profilo Sensoriale

Fruttato medio di oliva verde con sentori di pomodoro e carciofo. Al gusto sin da subito si avverte deciso il pomodoro ed a seguire il carciofo accompagnati dalle erbe di campo ed in chiusura dalle erbe aromatiche. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

## TENUTA DEL TRAVALE

dott.ssa Raffaella Ciardullo



Sede Legale e Operativa  
Via Travale, 13 - 87050 Rovito

Titolare e Resp. Commerciale  
Raffaella Ciardullo

Formati di vendita  
0,50 - 0,75 - 5 lt

Modalità di vendita  
In azienda e online sul sito

Recapiti utili  
e-mail: [info@tenutadeltravale.it](mailto:info@tenutadeltravale.it)  
web: [www.tenutadeltravale.it](http://www.tenutadeltravale.it)  
tel. e fax: +39 0984 433541  
cell.: +39 393 7150240

### Informazioni

Superficie Olivetata	1.5 ettari
Numero Piante Totali	554
Zona di Coltivazione	Rovito
Altitudine Media	550 metri s.l.m.
Metodo di Coltivazione	Tradizionale
Cultivar Prevalenti	Carolea, Tondina
Periodo di Raccolta	Novembre - Gennaio
Metodo di Raccolta	Manuale
Frantoio di Trasformazione	Frantoio "San Pio" – Mendicino (CS)
Tecnologia di Estrazione	Ciclo continuo, a freddo
Luogo d'imbottigliamento	In azienda



### Profilo aziendale

La Tenuta del Travale nasce nel 1993, quando i suoi proprietari rilevano un fondo ormai abbandonato trasformandolo radicalmente. Nell'anno 2007 l'antico vigneto, ormai pressocché improduttivo, viene completamente espiantato. Due ettari, posizionati su due opposti versanti, di pari estensione, vengono terrazzati seguendo il naturale declivio e quindi reimpiantati con le attuali varietà di nerello mascalese (80%) e nerello cappuccio (20%), incorniciati da un uliveto secolare. La tenuta, che si estende per 5 ettari, è situata in località Travale di Rovito, ad appena 9 km da Cosenza e ad un'altitudine ideale per la vinificazione (500 mt. s.l.m.), in un territorio storicamente molto vocato. Le ridotte dimensioni dei terreni coltivati hanno imposto criteri produttivi di elevata qualità, peraltro coerenti con la filosofia di vita dei suoi proprietari. La coltivazione è interamente a mano, anche perché obbligata dalla sensibile pendenza dei terrazzamenti, con una resa per pianta volutamente molto contenuta.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "TENUTA DEL TRAVALE"

#### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,13 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 6,2 meq O<sub>2</sub>/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	2,00
------	------

K268	0,15
------	------

ΔK	0,005
----	-------

Polifenoli totali:	473 mg/Kg (ac. caffeoico)
--------------------	---------------------------

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	12,25 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	1,34 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,20 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,40 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,69 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	74,76 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	6,85 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,61 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachido (C20:0)	0,42 % m/m
------------------------	------------

Acido eicosanoico (C20:1)	0,31 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,12 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,05 % m/m
---------------------------	------------

Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------



#### Profilo Sensoriale

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva matura con sentori di frutta e verdure mature. Al gusto si riscontra il sentore di verdure accompagnate da lievi note di erba fresca. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

**TENUTA  
FABIANO  
ANGELO  
FABIANO SPA**



**Sede Legale**  
Via Brodolini, 35 - 87036 Rende

**Sede Operativa**  
Località Orbo - 87040 Castiglione Cosentino

**Titolare**  
Flora Fabiano

**Resp. Commerciale**  
Flora Fabiano

**Formati di vendita**  
Bottiglie 0,25 – 0.50 lt

**Modalità di vendita**  
Vendita diretta presso Villa Fabiano Palace  
Hotel - Rende

**Recapiti utili**  
E-mail: [flora.fabiano@villafabiano.it](mailto:flora.fabiano@villafabiano.it)  
Sito web: [www.villafabiano.it](http://www.villafabiano.it)  
Tel.: +39 0984 838620  
Fax +39 0984 403630  
Cell.: +39 335 6888603

## Informazioni

Superficie olivetata	6 ettari
Numero piante totali	<b>510</b>
Zona di coltivazione	Castiglione Cosentino
Altitudine media	350 metri s.l.m.
Metodo di coltivazione	semi-intensivo
Cultivar prevalenti	Carolea, Coratina, Frantoio e Nocellara Etnea
Periodo di raccolta	Ottobre
Metodo di raccolto	Scuotitura meccanica
Frantoio di trasformazione	Frantoio Le Conche – Bisignano
Tecnologia di estrazione	Ciclo continuo
Luogo d'imbottigliamento	Frantoio Le Conche – Bisignano



## Profilo aziendale

Nello storico comune di Castiglione Cosentino, per oltre sette ettari di superficie, si estende Tenuta Fabiano, una piccola azienda specializzata nella produzione di olio extravergine di oliva. Un regalo di famiglia che, dagli anni '50, si tramanda di generazione in generazione, riservando grande cura e attenzione ai processi di selezione e produzione. "Terra Madre" è il risultato di un gusto che si distingue per raffinatezza e genuinità."

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ESTRATTO A FREDDO TENUTA FABIANO "TERRA MADRE"

#### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi :	0,16 % (acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi:	7,5 meq O <sub>2</sub> /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	2,09
K268	0,14
ΔK	0,004
Polifenoli totali:	417 mg/Kg (ac. caffeoico)
Esteri metilici degli acidi grassi:	
Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
Acido palmitico (C16:0)	15,44 % m/m
Acido palmitoleico (C16:1)	1,41 % m/m
Acido eptadecanoico (C17:0)	0,24 % m/m
Acido eptadecenoico (C17:1)	0,42 % m/m
Acido stearico (C18:0)	3,29 % m/m
Acido oleico (C18:1)	71,37 % m/m
Acido linoleico (C18:2)	6,32 % m/m
Acido linolenico (C18:3)	0,54 % m/m
Acido arachidico (C20:0)	0,49 % m/m
Acido eicosenoico (C20:1)	0,27 % m/m
Acido behenico (C22:0)	0,13 % m/m
Acido lignocerico (C24:0)	0,07 % m/m
Valutazione organolettica:	Extravergine



#### Profilo Sensoriale

Fruttato intenso di oliva verde con sentori di erba fresca, foglia di pomodoro e mandorla. Al gusto prevale la mandorla, accompagnata da note decise di foglia di pomodoro e gradevoli sentori di erba fresca ed un accenno di erbe aromatiche. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

**AZIENDA**  
**TENUTA SANTILLI**  
**SOCIETÀ AGRICOLA**



**Sede Legale**  
**Via XXIV Maggio, 30 - 87100 Cosenza**

**Sede Operativa**  
**C.da Familongo-87012 Castrovillari**

**Titolare**  
**Matteo Filomia**

**Resp. Commerciale**  
**Elena Santilli**

**Formati di vendita**  
**Bottiglie da 0,10 – 0,25 – 0,50 – 0,75 lt**  
**Lattine da 3 – 5 litri**

**Modalità di vendita**  
**E-commerce, diretta in azienda**

**Recapiti utili**  
**e-mail: [info@tenutasantilli.it](mailto:info@tenutasantilli.it)**  
**web: [www.tenutasantilli.it](http://www.tenutasantilli.it)**  
**tel.: +39 0984 73134**  
**cell.: +39 338 9334642**

**Informazioni**

<b>Superficie Olivetata</b>	<b>7 ettari</b>
<b>Numero Piante Totali</b>	<b>3700</b>
<b>Zona di Coltivazione</b>	<b>Piana di Sibari</b>
<b>Altitudine Media</b>	<b>100 s.l.m.</b>
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<b>Biologico</b>
<b>Cultivar Prevalenti</b>	<b>Carolea (80%), Cassanese, Coratina, Nocellara del Belice, Nocellara etnea, Nocellara messinese (20%)</b>
<b>Periodo di Raccolta</b>	<b>Ottobre - Novembre</b>
<b>Metodo di Raccolta</b>	<b>A mano con agevolatori meccanici</b>
<b>Frantoio di Trasformazione</b>	<b>Oleificio "Rovitti" C.da Piana, Cerchiara di Calabria</b>
<b>Tecnologia di Estrazione</b>	<b>Ciclo Continuo con spremitura a freddo</b>
<b>Luogo d'imballaggio</b>	<b>Oleificio "Rovitti" C.da Piana, Cerchiara di Calabria</b>
<b>Altre Informazioni</b>	<b>Le olive vengono molite nell'arco delle 6-12 ore dalla raccolta</b>

## Profilo aziendale

Fondata nel 1931, l'azienda è localizzata nella Piana di Sibari, dove si estende per circa 35 ettari. Produce olive con metodo biologico nel rispetto dell'ambiente e del territorio e trasforma la miglior materia prima in un olio extravergine di eccezionale qualità, garantendo il controllo dell'intera filiera. Le olive vengono raccolte a mano tra fine ottobre ed inizio novembre e subito molite. La spremitura a freddo è finalizzata ad ottenere un extravergine con particolari qualità organolettiche. Il "Santilli" biologico è il risultato di un blend di Carolea, la cultivar principale, e di altre varietà autoctone e nazionali. L'Azienda è attenta alle esigenze dei clienti e dei mercati di riferimento, curando sia la qualità del prodotto sia il packaging (fornendo bottiglie e lattine di diversi formati, oltre che deliziose confezioni regalo).

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA "SANTILLI"

### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,15 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 7,8 meq O<sub>2</sub>/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	1,95
------	------

K268	0,11
------	------

ΔK	0,002
----	-------

Polifenoli totali: 284 mg/Kg (acido caffeoico)

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	14,34 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	1,63 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,17 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,35 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	2,76 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	71,04 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	8,14 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,59 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachidico (C20:0)	0,46 % m/m
--------------------------	------------

Acido eicosenoico (C20:1)	0,30 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,13 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocerico (C24:0)	0,07 % m/m
---------------------------	------------

Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------



### Profilo Sensoriale

L'olio presenta un fruttato medio di oliva al giusto grado di maturazione, con sentori di mandorla e verdure. Al gusto, si presenta con note di carciofo e mandorla, accompagnate da sentori di erbe di campo. L'amaro ed il piccante risultano mediamente percepiti e persistenti.

## TENUTE LIBRANDI PASQUALE

Sede Legale e Operativa  
Via Marina, 23  
87060 Vaccarizzo Albanese

**Titolare**  
Librandi Michele

**Resp. Commerciale**  
Librandi Carmela

**Formati di vendita**  
Bottiglie 0,50 lt

**Modalità di vendita**  
Punto vendita aziendale,  
negozi specializzati, on line

**Recapiti utili**  
e-mail: [info@oliolibrandi.it](mailto:info@oliolibrandi.it)  
web: [www.oliolibrandi.it](http://www.oliolibrandi.it)  
tel. e fax: +39 0983 84068  
cell.: +39 339 2712938



### Informazioni

Superficie Olivetata	154 ettari
Numero Piante Totali	28.000
Zona di Coltivazione	Colline joniche presilane
Altitudine Media	350 metri s.l.m.
Metodo di Coltivazione	Biologico
Cultivar Prevalenti	Carolea, Nocellara del Belice, Coratina
Periodo di Raccolta	Ottobre - Novembre
Metodo di Raccolta	Manuale - Agevolata
Frantoio di Trasformazione	Aziendale
Tecnologia di Estrazione	Ciclo continuo
Luogo d'imbottigliamento	In azienda



## Profilo aziendale

L'azienda agricola viene fondata negli anni sessanta da Pasquale Librandi, seguendo la centenaria tradizione di una famiglia di olivicoltori. Oggi l'azienda si avvale della professionalità e competenza dei cinque giovani figli di Pasquale (Carmela, Angela, Lucia, Michele e Pino) ai quali il capofamiglia, scomparso nel 2012, ha trasmesso la sua profonda passione per l'olivicoltura, nonché la grande esperienza maturata. Tenute Librandi Pasquale è la nuova denominazione dell'azienda, in onore al suo fondatore. L'azienda pratica l'agricoltura biologica dal 1997 su tutti i 205 ettari aziendali, 154 dei quali dedicati alla coltura di circa 27.000 ulivi. Nocellara del Belice, Carolea e Frantoio sono i tre extravergini Monocultivar biologici. Il Dradista ed il novello. Appena Franto sono gli altri due extravergini biologici disponibili in bottiglia.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO TENUTE LIBRANDI "DRADISTA"

### Le Analisi

Determinazione degli acidi grassi liberi : 0,16 % (acido oleico)

Determinazione dell'indice di perossidi: 5,6 meq O<sub>2</sub>/Kg

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232	2,14
------	------

K268	0,18
------	------

ΔK	0,006
----	-------

Polifenoli totali: 553 mg/Kg (ac. caffeoico)

Esteri metilici degli acidi grassi:

Acido miristico (C14:0)	0,01 % m/m
-------------------------	------------

Acido palmitico (C16:0)	12,46 % m/m
-------------------------	-------------

Acido palmitoleico (C16:1)	0,78 % m/m
----------------------------	------------

Acido eptadecanoico (C17:0)	0,07 % m/m
-----------------------------	------------

Acido eptadecenoico (C17:1)	0,12 % m/m
-----------------------------	------------

Acido stearico (C18:0)	3,07 % m/m
------------------------	------------

Acido oleico (C18:1)	73,32 % m/m
----------------------	-------------

Acido linoleico (C18:2)	8,50 % m/m
-------------------------	------------

Acido linolenico (C18:3)	0,73 % m/m
--------------------------	------------

Acido arachidico (C20:0)	0,47 % m/m
--------------------------	------------

Acido eicosenoico (C20:1)	0,31 % m/m
---------------------------	------------

Acido behenico (C22:0)	0,11 % m/m
------------------------	------------

Acido lignocericico (C24:0)	0,05 % m/m
-----------------------------	------------

Valutazione organolettica:	Extravergine
----------------------------	--------------



### Profilo Sensoriale

L'olio presenta un fruttato medio di oliva verde con note decise di foglia di pomodoro, erbe di campo e mandorla amara. Al gusto si avverte sin da subito la mandorla amara accompagnata da note decise di erbe di campo, foglia di pomodoro e rucola selvatica. L'amaro ed il piccante risultano decisi e persistenti.

## Il laboratorio chimico della Camera di Commercio di Cosenza



Il laboratorio chimico Calab dell'Azienda Speciale Promocosenza della Camera di Commercio di Cosenza è parte della Rete dei laboratori camerali, dislocati su tutto il territorio nazionale. Il laboratorio CALAB nasce come struttura che offre i propri servizi agli operatori commerciali presenti sul territorio regionale per favorire le loro iniziative di innovazione di processo e di prodotto, attraverso una certa e qualificata caratterizzazione dello stesso secondo le norme di qualità e pertanto è accreditato ACCREDIA n. 0311, opera cioè in conformità ai requisiti della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 Prove accreditate olio e vino  
(<http://www.cs.camcom.it/P42A0C13S127/Prove-Accreditate.htm>)

**Il laboratorio possiede pertanto l'Autorizzazione MIPAF al rilascio per l'intero territorio nazionale dei certificati di analisi nel settore olivicolo e vitivinicolo aventi valore ufficiale anche ai fini dell'esportazione per le prove accreditate. Inoltre è dotato di una Sala Panel-test e di un comitato di assaggio olio interprofessionale Riconosciuto MIPAF- I Reg. (CEE)258/91 e (CE) 796/02 (Capo Panel Massimiliano Pellegrino).**

IL Laboratorio effettua attività di ricerca scientifica applicata e attività di stage e formazione nonché attività analitica su progetti di promozione finalizzati al miglioramento della qualità delle produzioni tipiche del territorio.

## SPORTELLO ETICHETTATURA E SICUREZZA ALIMENTARE

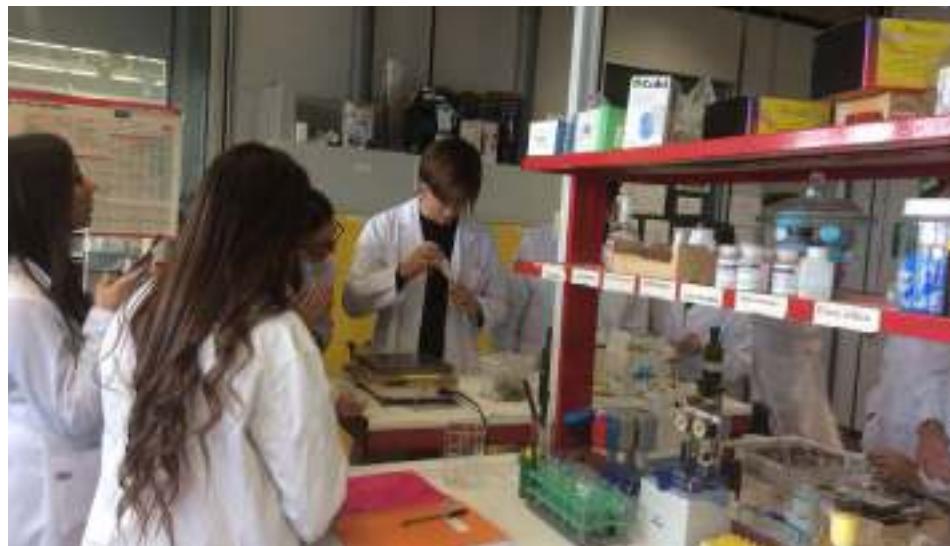
La legislazione sulla sicurezza e l'etichettatura dei prodotti alimentari è stata arricchita da importanti contributi.

Le nuove norme, emanate a livello europeo e nazionale, hanno creato un quadro giuridico che comporta alcuni adeguamenti da parte delle imprese.

Per aiutare le aziende a interpretare correttamente la normativa, la Camera di Commercio di Cosenza attraverso il suo Laboratorio Chimico, Promocosenza, offre un servizio di primo orientamento sull'etichettatura e la sicurezza alimentare.



LAB N°0311



# SELEZIONE DEGLI OLI EXTRAVERGINI DELLA PROVINCIA DI COSENZA

2018