



CATALOGO SELEZIONE OLI

PREMIO NAZIONALE
PER L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

ORISTANO • SENEGHE

estratto bozza catalogo - l'originale è costituito da 152 pagine circa

EDIZIONE
XXIV
PREMIO
MONTIFERRU
2017



X X I V



estratto bozza catalogo - l'originale è costituito da 152 pagine circa

PREMIO
NAZIONALE
MONTIFERRU



estratto bozza catalogo - l'originale è costituito da 152 pagine circa





estratto bozza catalogo - l'originale è costituito da 152 pagine circa

A cura del
Servizio programmazione e controllo
Unità organizzativa URP
Centro stampa
Impaginazione grafica del volume e illustrazione della
copertina di *Gianluca Speranza*
Testi di
Pierpaolo Arca e Piera Bacciu

INTRODUZIONE

Il Premio Nazionale Montiferru è organizzato da un comitato composto da: Camera di Commercio di Oristano, comune di Seneghe, Laore Sardegna e Agris Sardegna, in collaborazione con l'Università degli Studi di Cagliari e col patrocinio del MIPAAF, della Regione Autonoma della Sardegna e dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio. Giunto alla XXIV edizione, si conferma un'importante manifestazione del comparto a livello nazionale e internazionale.

IL PREMIO HA COME FINALITÀ:

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

IL CONCORSO PREVEDE LE SEGUENTI SEZIONI E RICONOSCIMENTI:

Sessione di marzo

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

Sessione di settembre

8. Shelf life (conservabilità) a settembre/ottobre riservato agli oli vincitori e menzioni d'onore della sessione di marzo.
9. Premio Speciale Hermanu (maggior contenuto in Biofenoli + Tocoferoli, dedicato a Marco Mugelli, per tante edizioni Presidente della Giuria Nazionale).

LA SEZIONE SPECIALE FRANTOIANI (NON PRODUTTORI AGRICOLI) È STATA INTRODOTTA CON L'INTENTO DI:

- qualificare la professionalità degli operatori di frantoio che risultano essere determinanti nel processo produttivo della filiera olivicola olearia;
- riservare i riconoscimenti delle prime 4 sezioni del Concorso esclusivamente ai produttori olivicoli.

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

QUESTI I NUMERI DELLA XXIV EDIZIONE DEL PREMIO MONTIFERRU:

Sessione di Marzo

- | | |
|--|-----------------------------------|
| • Campioni partecipanti al concorso: | 88 |
| • Campioni che hanno superato la selezione: | 44 |
| • Campioni vincitori: | 19 |
| • Campioni premiati con Menzione d'Onore: | 15 |
| • Campioni premiati con Gran Menzione: | 10 |
| • Oli selezionati per il premio Shelf Life 2017: | 34 (vincitori + menzioni d'onore) |

Sessione di Settembre

- | | |
|---|----|
| • Campioni partecipanti al concorso: | 34 |
| • Campioni che hanno superato la selezione: | 25 |
| • Campioni vincitori: | 16 |
| • Campioni premiati con Menzione d'Onore: | 6 |
| • Campioni premiati con Gran Menzione: | 3 |

Le sedute delle analisi sensoriali a cura della Giuria Nazionale si sono tenute nella sala di assaggio della Camera di Commercio di Oristano dal 13 al 15 marzo 2017 e dal 25 al 26 settembre 2017 per la Shelf Life.

Per l'esecuzione delle analisi chimiche di tutti gli oli in catalogo ci si è avvalsi della collaborazione del laboratorio di Agris Sardegna e del laboratorio dell'Università degli Studi di Cagliari.

La giornata dedicata alla presentazione della selezione dei migliori oli in concorso e alla premiazione dei vincitori si è tenuta per la sessione di marzo a Seneghe il 6 Maggio 2017

e per Shelf Life à ad Oristano il 9 dicembre 2017.

Nel presente catalogo sono riportate le schede descrittive delle aziende e degli oli selezionati del Premio Montiferru, complete di analisi fisico-chimica, compresi i biofenoli, i tocoferoli, e il profilo sensoriale.

In esecuzione di un apposito protocollo di intesa siglato tra il rispettivi Comitati, il Concorso Regionale Olio Nuovo di Gonnosfanadiga è valso come selezione regionale degli oli sardi per l'ammissione al Premio Nazionale Montiferru. Pertanto nel presente Catalogo sono stati recensiti anche gli oli della selezione Regionale con i relativi risultati.

Il catalogo è stato elaborato e stampato da Laore Sardegna, con la collaborazione del Capo Panel Presidente della Giuria Nazionale Pietro Paolo Arca, e dei Capi Panel che hanno coordinato la giuria del Concorso Olio Nuovo per la selezione degli oli selezionati nel Concorso Olio Nuovo, coadiuvati dai componenti della segreteria organizzativa.

Il Comitato organizzativo del Premio Montiferru ringrazia tutti i partecipanti e tutti coloro che hanno dato il proprio contributo nell'organizzazione e nell'attuazione del concorso.

Il Comitato

PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU

estratto bozza catalogo - l'originale è costituito da 162 pagine circa

estratto bozza catalogo - l'originale è costituito da 152 pagine circa



SU SUCCUTTADORE

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



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

GIURIA NAZIONALE SESSIONE MARZO 2017

PRESIDENTE

Pietro Paolo Arca

VICE PRESIDENTE

Piergiorgio Sedda

VICE PRESIDENTE

Efisio Sanna

COMPONENTI DELLA GIURIA

Massimo Ambrosio, Campania

Barbara Bartolacci, Lazio

Giuseppe Congiu, Sardegna

Giovanni Lacertosa, Basilicata

Biagio Rizzuti, Calabria

Domenico Castria, Puglia

Palmerio Zoccheddu, Sardegna

Federico Corda, Sardegna

Antonio Scacco, Sicilia

Silvia Socci, Toscana

ASSISTENZA ALLA GIURIA

(CCIAA, Laore Sardegna, Agris Sardegna)

Gorgio Pala

Maria Piera Bacciu

Giovanni P. Marchinu

Luisa Carta

Andreana Morittu

Giuseppe Orrù

Claudia Cigagna

Valeria Deriu



X X I V
PREMIO
NAZIONALE
MONTIFERRU



MONTIFERRÙ

DUEMILADICIASSETTE

estratto bozza catalogo - l'originale è costituito da 152 pagine circa

SESSIONE DI
MARZO

estratto bozza catalogo - l'originale è costituito da 152 pagine circa





1° CLASSIFICATO SEZIONE DOP/IGP

Don Gioacchino

Leone Sabino Donato Claudio
Canosa di Puglia (BT) • Puglia

c. 393 88 69 444 / 339 29 92 006

info@sabinoleone.it

www.sabinoleone.it

*Sabino
Leone*



Informazioni aziendali

Piante di olivo: 20.000

Produzione annuale: 1.100 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

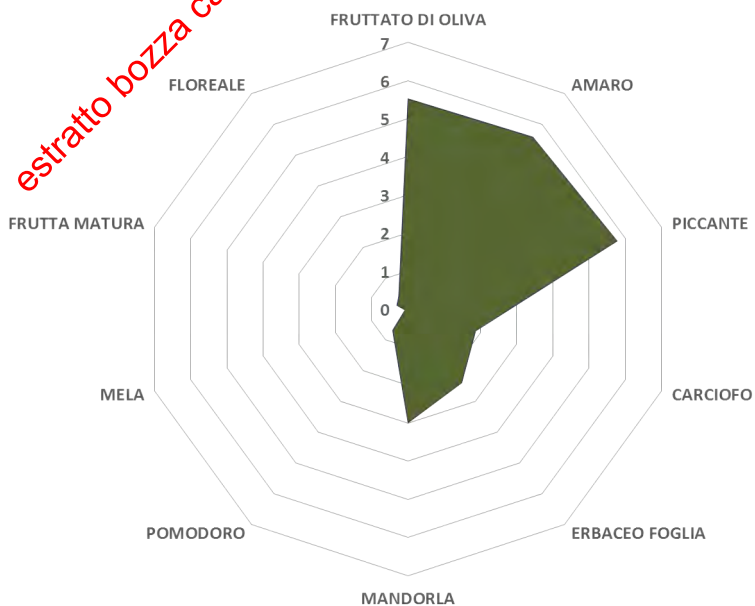
Tipo di frantoio: frangitore a martelli, gramole chiuse,
decanter 2 fasi, separatore finale, filtrazione

Cultivar: Coratina

Dati analitici

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,76
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,14
Biofenoli	min mg/kg	=	250	506
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	380

Analisi sensoriale





2° CLASSIFICATO SEZIONE DOP/IGP

L'Erta di Quintole

L'Erta di Quintole di Legnaioli Filippo
Impruneta (FI) • Toscana

t. 055 20 11 423 • c. 335 41 79 92

Info@ertadiquintole.it

www.ertadiquintole.it



Informazioni aziendali

Piante di olivo: 2.500

Produzione annuale: 50 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio: frangitore a martelli, gramole chiuse,
decanter 2 fasi, separatore finale, filtrazione

Cultivar: Frantoio 50%, Moraiolo 20%, Leccino 20%,
Picholine - Pendolino - Mad. dell'Imprunetta 10 %

Dati analitici

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	4,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,79
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,13
Biofenoli	min mg/kg	=	250	417
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	392

Analisi sensoriale





3° CLASSIFICATO

SEZIONE DOP/IGP

Tenuta Torre di Mossa

Az. Agr. De Carlo

Bitritto (BA) • Puglia

t. 080 63 07 65

info@oliodecarlo.com

www.oliodecarlo.com



Informazioni aziendali

Piante di olivo: 25.000

Produzione annuale: 700 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio: frangitore a martelli, gramole chiuse,
decanter 2 fasi e 1/2, separatore finale

Cultivar: Coratina

Dati analitici

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	4,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	2,06
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,20
Biofenoli	min mg/kg	=	250	707
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	389

Analisi sensoriale





1° CLASSIFICATO SEZIONE BIOLOGICI

Leccio del Corno

La Ranocchiaia

S. Casciano V.d.P. (FI) • Toscana

c. 340 16 99 380

info@laranocchiaia.it

www.laranocchiaia.it

AZIENDA AGRICOLA
LA RANOCCHIAIA

estratto bozza catalogo - l'originale è costituito da 152 pagine circa



Informazioni aziendali

Piante di olivo: 2.500

Produzione annuale: 14 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio: frangitore a coltelli, condizionatore pasta,
gramole chiuse inertizzate, decanter 2 fasi, filtrazione

Cultivar: Leccio del Corno

Dati analitici

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,80
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,14
Biofenoli	min mg/kg	=	250	518
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	340

Analisi sensoriale





2° CLASSIFICATO SEZIONE BIOLOGICI

Superbo
Quattrococchi Americo
Alatri (FR) • Lazio

t. 077 54 35 392
info@olioquattrococchi.it
www.olioquattrococchi.it



Informazioni aziendali

Piante di olivo: 20.000
Produzione annuale: 300 hL
Attività: agricola con frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a dischi,
gramole chiuse, decanter 2 fasi e 1/2, filtrazione
Cultivar: Moraiolo

Dati analitici

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,70
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,13
Biofenoli	min mg/kg	=	250	513
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	350

Analisi sensoriale





3° CLASSIFICATO SEZIONE BIOLOGICI Ex Terra

Leone Sabino Donato Claudio
Canosa di Puglia (BT) • Puglia

c. 393 88 69 444 / 339 29 92 006
info@sabinoleone.it
www.sabinoleone.it

Sabino Leone



Informazioni aziendali

Piante di olivo: 20.000

Produzione annuale: 1.100 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio: frangitore a martelli, gramole chiuse,
decanter 2 fasi, separatore finale, filtrazione

Cultivar: Coratina

Dati analitici

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,79
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,15
Biofenoli	min mg/kg	=	250	610
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	328

Analisi sensoriale





1° CLASSIFICATO

SEZIONE MONOCULTIVAR

Monocultivar Moraiolo

Decimi di Segoloni Romina

Bettona (PG) • Umbria

t. 075 98 73 04 • c. 347 44 29 046

info@oliodecimi.it

www.decimi.it



Informazioni aziendali

Piante di olivo: 4.200

Produzione annuale: 70 hL

Attività: azienda agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio: frangitore a coltelli, gramole chiuse, decanter 2 fasi, separatore finale, filtrazione

Cultivar: Moraiolo

Dati analitici

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,73
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,11
Biofenoli	min mg/kg	=	250	412
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	369

Analisi sensoriale





2° CLASSIFICATO SEZIONE MONOCULTIVAR

Olisir 1000+

Le Tre Colonne di S. Stallone
Giovinazzo (BA) • Puglia

t. 080 39 41 570 • c. 347 52 20 957

info@letrecolonne.com

www.letrecolonne.com



Informazioni aziendali

Piante di olivo: 7.500

Produzione annuale: 180 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

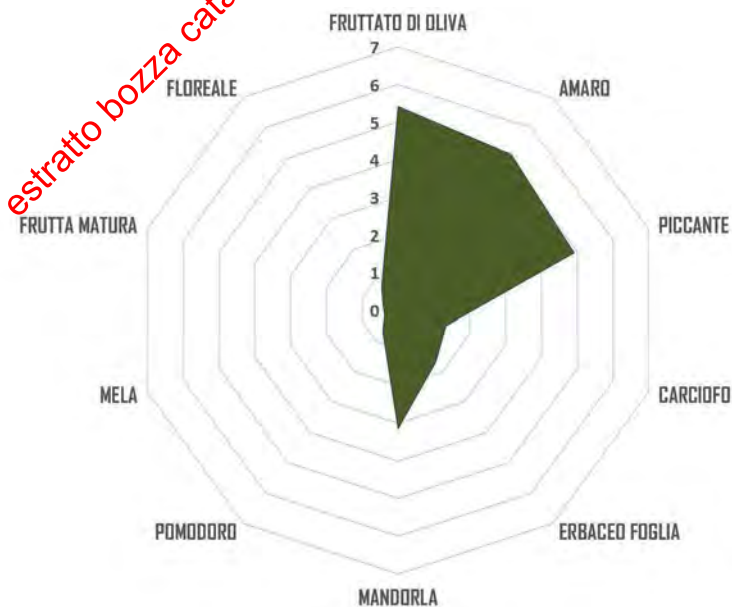
Tipo di frantoio: frangitore a coltelli, gramole chiuse inertizzate,
decanter 2 fasi, filtrazione

Cultivar: Coratina

Dati analitici

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,74
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,14
Biofenoli	min mg/kg	=	250	559
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	371

Analisi sensoriale





3° CLASSIFICATO SEZIONE MONOCULTIVAR

Ispiritu Sardu
Masoni Becciu
Villacidro (CA) • Sardegna

t. 070 93 29 470 • c. 340 24 88 014

masonibecciu@virgilio.it

www.masonibecciu.it



estratto dalla catalogo - l'originale è costituito da 152 pagine circa



Informazioni aziendali

Piante di olivo: 5.000

Produzione annuale: 80 hL

Attività: agricola senza frantoio aziendale

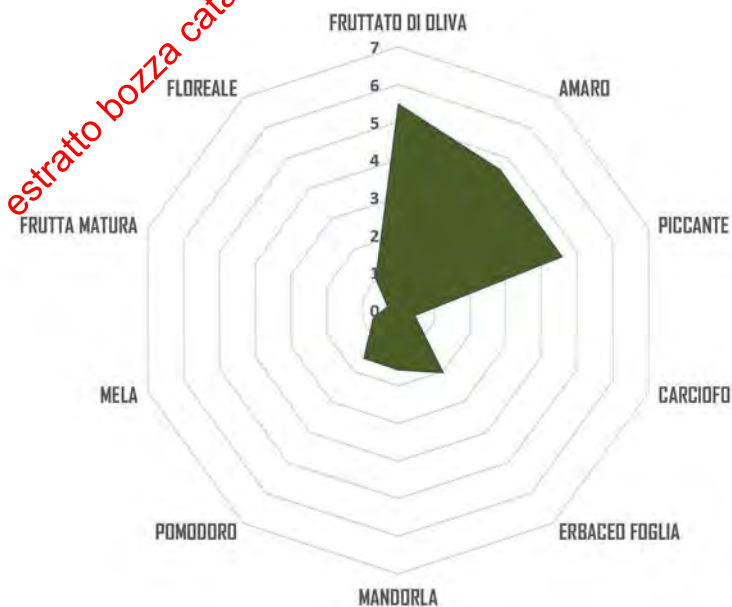
Tipo di frantoio: frangitore a martelli, gramole chiuse,
decanter 2 fasi e 1/2, separatore finale

Cultivar: Nera di Villacidro

Dati analitici

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	7,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,98
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,11
Biofenoli	min mg/kg	=	250	277
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	335

Analisi sensoriale





1° CLASSIFICATO

SEZIONE PLURICULTIVAR

Galardi Plenum

Fattoria di Poggiopiano
Fiesole (FI) • Toscana

t. 055 65 93 020 • c. 335 52 12 708

Info@poggiopiano.it

www.poggiopiano.it



Informazioni aziendali

Piante di olivo: 4.037

Produzione annuale: 15 hL

Attività: agricola senza frantoio aziendale

Tipo di frantoio: frangitore a coltelli, gramole chiuse,
decanter 2 fasi, filtrazione

Cultivar: Frantoio 60%, Moraiolo 30%, Leccino 10%

Dati analitici

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	4,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	2,03
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,17
Biofenoli	min mg/kg	=	250	707
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	331

Analisi sensoriale





2° CLASSIFICATO SEZIONE PLURICULTIVAR

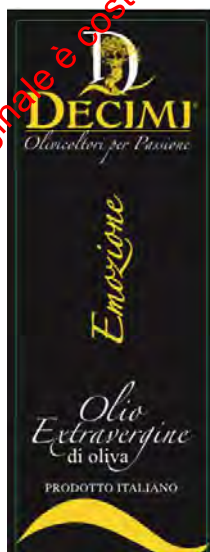
Emozione

Decimi di Segoloni Romina
Bettona (PG) • Umbria

t. 075 98 73 04 • c. 347 44 29 046

info@oliodecimi.it

www.decimi.it



Informazioni aziendali

Piante di olivo: 4.200

Produzione annuale: 70 hL

Attività: Azienda agricola con frantoio

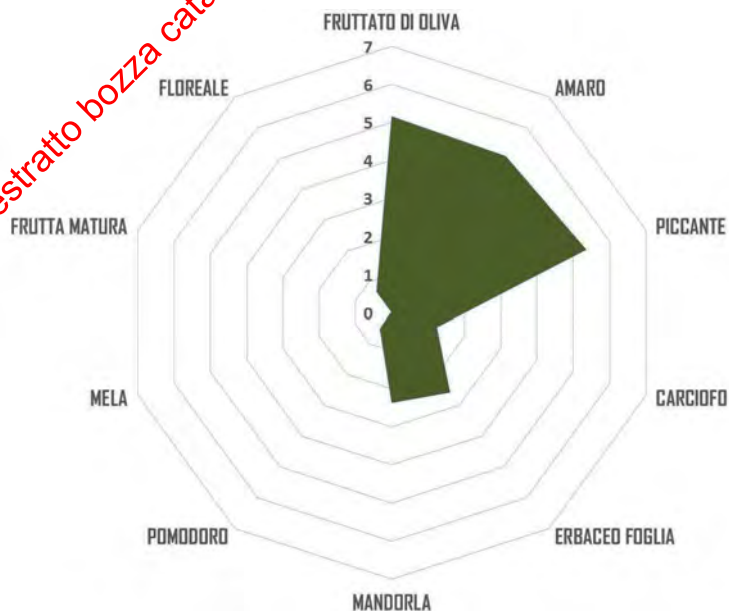
Tipo di frantoio: frangitore a coltelli, gramole chiuse, decanter 2 fasi,
separatore finale, filtrazione

Cultivar: Moraiolo, San Felice, Frantoio, Leccino

Dati analitici

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,71
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,12
Biofenoli	min mg/kg	=	250	407
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	358

Analisi sensoriale





3° CLASSIFICATO SEZIONE PLURICULTIVAR

Io Voglio

Leone Sabino Donato Claudio
Canosa di Puglia (BT) • Puglia

c. 393 88 69 444 / 339 29 92 006

info@sabinoleone.it

www.sabinoleone.it

Sabinoleone



Informazioni aziendali

Piante di olivo: 20.000

Produzione annuale: 1.100 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio: frangitore a martelli, gramole chiuse,
decanter 2 fasi, separatore finale, filtrazione

Cultivar: Coratina 80%, Frantoio 10%, Peranzana 10%

Dati analitici

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	3,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,82
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,14
Biofenoli	min mg/kg	=	250	460
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	373

Analisi sensoriale





PREMIO FRANTOIANI SEZIONE DOP/IGP

Pasquini dal 1920

Frantoio Pasquini Attilio snc
Reggello (FI) • Toscana

t. 055 86 92 60 • c. 338 87 94 055

Info@frantoiopasquini.it

www.frantoiopasquini.it



Informazioni aziendali

Produzione media annuale: 3.393 hL

Attività: frantoio

Tipo di frantoio: frangitore a martelli, gramole chiuse,
decanter 2 fasi, separatore finale, filtrazione

Cultivar: Frantoio 50%, Moraiolo 40%, altre 10%

Dati analitici

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,2
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	6,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,89
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,14
Biofenoli	min mg/kg	=	250	407
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	424

Analisi sensoriale





PREMIO FRANTOIANI SEZIONE BIOLOGICI

Primo Bio

Frantoi Cutrera srl

Chiaramonte Gulfi (RG) • Sicilia

t. 093 29 26 187 • c. 380 30 37 52 8

olio@frantoicutrera.it

www.frantoicutrera.it



Informazioni aziendali

Produzione media annuale: 1,500 hL

Attività: frantoio

Tipo di frantoio: frangitore a martelli, gramole chiuse,
decanter 2 fasi, separatore finale, filtrazione

Cultivar: Tonda Iblea

Dati analitici

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	4,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,94
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,14
Biofenoli	min mg/kg	=	250	452
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	341

Analisi sensoriale





PREMIO FRANTOIANI SEZIONE MONOCULTIVAR

Monocultivar Coratina

Intini srl

Martina Franca (TA) • Puglia

t. 080 43 25 983 • c. 347 96 03 450

info@oliointini.it

www.oliointini.it

Intini

estratto bozza catalogo - l'originale è costituito da 152 pagine circa



Informazioni aziendali

Produzione media annuale: 40 hL

Attività: frantoio

Tipo di frantoio: frangitore a frese/coltelli
gramole chiuse inertizzate, decanter 2 fasi, filtrazione

Cultivar: Coratina

Dati analitici

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	2,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,77
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,18
Biofenoli	min mg/kg	=	250	676
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	374

Analisi sensoriale





PREMIO FRANTOIANI SEZIONE PLURICULTIVAR

100% italiano

Olio di Dievole

Castelnuovo Berardenga (SI) • Toscana

t. 0577 17 93 001 • c. 344 19 70 024

luca.marfoli@dievole.it

www.dievole.it

DIEVOLE
DAL 1090



Informazioni aziendali

Produzione media annuale: 1.000 hL

Attività: frantoio

Tipo di frantoio: frangitore a frese/coltelli, gramole chiuse inertizzate,
decanter 3 fasi, filtrazione

Cultivar: Coratina, Ogliarola, Nocellara

Dati analitici

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,2
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	4,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,76
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,14
Biofenoli	min mg/kg	=	250	422
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	395

Analisi sensoriale





1° CLASSIFICATO

SEZIONE INTERNAZIONALI

El Empiedro
Olivarera La Purisima
Priego de Cordoba • Spagna

c. +34 95 75 40 341
purisima@cooppurisimapriego.com
www.cooppurisimapriego.com



Informazioni aziendali

Piante di olivo: 81.400

Produzione media annuale: 50.000 hL

Attività: frantoio

Tipo di frantoio: frangitore a martelli, gramole chiuse inertizzate,
decanter 2 fasi

Cultivar: Hojiblanca 80%, Picuda 20%

Dati analitici

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	5,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,89
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,15
Biofenoli	min mg/kg	=	250	290
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	409

Analisi sensoriale





2° CLASSIFICATO SEZIONE INTERNAZIONALI

Cladivm Hojiblanca
Aceite Aroden Hispania sl
Carcabuey • Cordoba • Spagna

c. +34 95 77 20 120 / +34 655 32 42 65

Info@aroden.com

www.aroden.com



aroden



estratto bozza catalogo - l'originale è costituito da 152 pagine circa

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 81.400

Produzione media annuale: 9.000 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio: frangitore a martelli, gramole chiuse inertizzate,
decanter 2 fasi e 1/2

Cultivar: Hojiblanca

Dati analitici

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	5,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,91
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,14
Biofenoli	min mg/kg	=	250	323
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	530

Analisi sensoriale





3° CLASSIFICATO SEZIONE INTERNAZIONALI

Parqueoliva Serie Oro
Almazaras de la Subbética
Carcabuey • Córdoba • Spagna

c. +34 95 75 470 28
export1@almazarasdelasubbetica.com
www.almazarasdelasubbetica.com



Almazaras de la Subbética



Informazioni aziendali

Piante di olivo: 1.500.000
Produzione media annuale: 10,000 hL
Attività: agricola con frantoio aziendale
Tipo di frantoio: frangitore a martelli, gramole chiuse,
decanter 2 fasi
Cultivar: Hojiblanca 70%, Picuda 30%

Dati analitici

Analisi chimiche	Unità di misura	Legali	Parametri concorso	Valori campione
Acidità	max % ac. Oleico libero	0,8	0,3	0,1
Perossidi	max meq di O ₂	20	10	5,0
K232	max adimensionale	2,5	2,2	1,84
K270	max adimensionale	0,22	0,22	0,12
Biofenoli	min mg/kg	=	250	251
Tocoferoli	min mg/kg	=	160	513

Analisi sensoriale

