



OLI D'ITALIA 2015 |
PAGINE 360 |
PREZZO 13,90 EURO |
 IN VENDITA IN EDICOLA,
 IN LIBRERIA E SU
WWW.GAMBEROROSSO.IT



- 1 • SOTTO 10 EURO
- 2 • 11-20 EURO
- 3 • 21-25 EURO
- 4 • 26-30 EURO
- 5 • SOPRA 30 EURO

fasce di prezzo al litro



Nel mese in cui esce la guida Oli d'Italia, presentiamo gli extravergine selezionati nel concorso Diploma d'Argento, dedicato agli istituti Agrari d'Italia e organizzato da Pandolea – Donne dell'Olio insieme a Gambero Rosso. Interessanti gli oli realizzati, di buon livello e particolarmente curati. E i “bocciati”, in percentuale, sono meno di quelli esclusi dalla guida “ufficiale”

olio extravergine



**PATRIZIO
ITA Emilio Sereni**

VIA PRENESTINA, 1395
ROMA
TEL. 06 2242 7027 WWW.AGRARIOSERENI.IT

**FRANTOIO: NO
OLIVETO: SÌ**

L'ISTITUTO. L'Agrario romano conduce in regime sia di agricoltura biologica che convenzionale poco più di un ettaro di oliveto in cui si allevano 400 piante di Leccino, Pendolino e Carboncella, cultivar molto diffuse nella regione. Sotto la guida del professor Angelo Carlini, i ragazzi hanno partecipato alla produzione dell'extravergine in un frantoio a ciclo continuo che lavora a temperature controllate. Oltre all'olio di oliva, il Sereni produce anche vino, spumante e verdure. Vendita diretta in istituto.

L'OLIO. Molto interessante questo blend realizzato con le tre cultivar coltivate nell'oliveto dell'Istituto agrario. Anche il packaging è particolarmente curato. Al naso, il suo fruttato medio colpisce con belle note di ravanello e curcuma. Lascia in bocca sensazioni erbacee fresche sostenute dalle leggere note speziate che tornano nel finale.

ABBINAMENTO. Pinzimonio, crudità di verdure.

**MONOCULTIVAR ASCOLANA TENERA
IIS Celso Ulpiani**

VIA DELLA REPUBBLICA, 30
ASCOLI PICENO
TEL. 0736 41641 WWW.AGRARIO-ULPIANI.GOV.IT

**FRANTOIO: NO
OLIVETO: SÌ**

L'ISTITUTO. Nei circa 5 ettari di oliveto dell'Istituto Celso Ulpiani, sotto la guida dei professori Luciano Luzzi e Leonardo Seghetti i ragazzi coltivano un migliaio di piante di diverse varietà: oltre all'ascolana, ci sono Leccino e Sargano – cultivar locale molto piccola e delicata. La raccolta viene effettuata in maniera meccanica con gli scuotitori e tramite bacchiatura con pettini meccanici. L'estrazione avviene invece in un frantoio a ciclo continuo esterno, per centrifugazione.

L'OLIO. Questo è un gran bel monocultivar che conferma come nelle Marche l'Ascolana Tenera sia protagonista di un'ottima performance. Questo olio, al naso si impone con note eleganti di pomodoro datterino fresco e croccante. Sensazioni che tornano in bocca, dove la chiusura è all'insegna di un amaro e piccante molto equilibrati e armonici. Rimane molto lungo e persistente.

ABBINAMENTO. Insalata caprese, gazpacho, crostacci.



ITA Parolini

VIA SAN BORTOLO, 19
BASSANO DEL GRAPPA (VI)
TEL. 392 1156 977
WWW.ISTITUTOAGRARIOPAROLINI.IT

**FRANTOIO: NO
OLIVETO: SÌ**

L'ISTITUTO. In un oliveto sperimentale di oltre un ettaro, i ragazzi del Parolini, guidati dal professor Enrico De Peron – responsabile del progetto extravergine – coltivano in regime biologico non certificato diverse cultivar di olive, sia locali che internazionali e anche specifiche dei sistemi intensivi: Frantoio e Leccino, Padanina, Leccio del Corno, Grignano, Casaliva, Maurino, Cipressino, Picholine, Arbequina. Le piante sono circa 800, la raccolta avviene manualmente con l'aiuto di agevolatori elettrici. L'estrazione dell'extravergine viene invece effettuata nel locale frantoio cooperativo a ciclo continuo. La vendita diretta viene effettuata in istituto e riguarda anche gli altri prodotti della scuola: farina per polenta di mais Marano, farina di farro, farro decorticato, mais fioretto, vino sfuso e in bottiglia, ortaggi, frutta e ortaggi, colture floricole.

**GLI OLI
ROCCOLO**

Bella performance per questo blend veneto, realizzato con tutte le cultivar coltivate nell'oliveto sperimentale, ma a prevalenza di Frantoio e Leccino. Rispetto all'altra etichetta della scuola, questo olio si presenta con un fruttato leggero più fresco e pulito, impreziosito da belle ed evidenti note vegetali di erba tagliata e lattuga. In bocca lascia una sensazione fresca e pulita in cui torna la dolcezza erbacea della lattuga. Il nostro voto – due foglie piene – vuole premiare in particolare la pulizia del prodotto.

ABBINAMENTO. Crudi di carne e di pesce.

**SAN BORTOLO
MONOCULTIVAR FRANTOIO**

Questo monocultivar, a base dell'ecotipo di Frantoio denominato Pove del Grappa, ha un fruttato leggero e, pur essendo simile nel tono al precedente, non ha però poco o nulla della sua freschezza. Le note aromatiche richiamano sempre la mela gialla, ma a differenza dell'altro non si riprende molto in bocca, anzi. È un prodotto corretto, come extravergine, che nel finale presenta un leggerissimo piccante.

ABBINAMENTO. Pesci bianchi, piselli, salse bianche, anche in pasticceria.





PRENDHAS IIS Duca degli Abruzzi

VIA DELL'ACQUEDOTTO ROMANO
ELMAS (CA)
TEL. 070 243 386 WWW.AGRARIOELEMAS.IT

FRANTOIO: SÌ
OLIVETO: SÌ

L'ISTITUTO. Nei sei ettari oliveto sperimentale alle porta di Cagliari, i ragazzi dell'Agrario Duca degli Abruzzi – guidato dalla dirigente scolastica Gabriella Epicureo – coltivano le circa 1.100 piante con tre delle principali cultivar dell'isola: Bosana, Tonda di Cagliari, Semidana. Il progetto extravergine è affidato al professor Antonio Quartu; l'estrazione è realizzata nel frantoio a ciclo continuo e a due fasi. L'olio è venduto in Istituto, insieme agli altri prodotti dell'agrario: ortaggi, frutta, vino, miele e formaggi.

L'OLIO. Prendhas è un blend delle tre varietà coltivate. La lavorazione accurata regala molta eleganza a questo fruttato medio che si presenta con decise e nette note di cardo, rucola, mela verde e carciofo. In bocca tornano le noti di erba falciata e verdura con una bella persistenza.

ABBINAMENTO. Carciofi (anche crudi con bottarga di muggine), cardi, sfornati di verdura, insalate ricche, pasta con verdure.

OLIO DEI MIRACOLI MONOCULTIVAR CORATINA ITA Lotti Umberto I

ANDRIA (BT)
P.ZZA SAN PIO X
TEL. 0883 599 150
WWW.IISLOTTI.GOV.IT

FRANTOIO: NO
OLIVETO: SÌ

L'ISTITUTO. Il campo sperimentale-laboratorio dell'Istituto ha 230 piante di Coratina e di diverse altre olive da mensa. L'olio è estratto con il sistema a ciclo continuo, anche se nella sede dell'Istituto è presente un frantoio tradizionale attualmente no in uso. Il progetto relativo all'olivicoltura e all'olio è seguito dal professor Cataldo Tandoi. Le bottiglie di extravergine sono vendute nella sede della scuola, ad Andria.

L'OLIO. Al naso si presenta subito con note di bieca e ciroria bollita. In bocca tornano le sensazioni erbacee che sono aitate dalla freschezza legata a un amaro molto aromatico e be presente sostenuto da un piccante che chiude sempre in freschezza e pulisce il palato.
ABBINAMENTO. Fave e cicoria, erbe di campo bollite e ripassate, carne rossa alla brace.



VEROLIO MONOCULTIVAR DI PIZZUTELLA IIS Caramia - Gigante

VIA CISTERNINO, 284
LOCOROTONDO (BA)
TEL. 080 4311 011
WWW.CARAMIAGIGANTE.GOV.IT

FRANTOIO: SÌ
OLIVETO: SÌ

L'ISTITUTO. Sotto la guida del professor Ermanno Pepe, i ragazzi dell'agrario di Locorotondo curano in biologico 800 piante su 9 ettari di oliveto. Accanto all'Ogliarola Barese (o Pizzutella) convivono piante di Oliva Rossa, Leccino e Coratina, Cellina di Nardò, Nociara e Pendolino. L'Istituto guidato dal dirigente scolastico Raffaele Fragassi produce anche vini, legumi e ortaggi.

L'OLIO. L'Ogliarola Barese (alias Pizzutella) che costituisce per intero la sostanza di questo olio, regala un fruttato medio-intenso che al naso si presenta con note erbacee fresche che ricordano il fieno di montagna appena falciato e anche frutti rossi. In bocca tornano le stesse sensazioni abbastanza fresche che chiudono con un amaro tagliente molto forte e persistente.

ABBINAMENTO. Rughetta e radicchio, fave, pizza salsiccia e broccoletti, orecchiette alle cime di rapa.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IIS Luigi di Savoia

V.LE MARAINI, 54
RIETI
TEL. 0746 270870 WWW.IISLUIGIDISAVOIA.COM

FRANTOIO: SÌ
OLIVETO: SÌ

L'ISTITUTO. Al confine nord-est dell'area di produzione della Dop Sabina, i ragazzi dell'Agrario Luigi di Savoia coltivano poco meno di un ettaro di oliveto sperimentale con duecento piante di Leccino e Carboncella. Sotto la guida del professor Domenico Quirini, la produzione si avvale di un frantoio semi-tradizionale, che abbina cioè la molitura a macine con l'estrazione per mezzo di centrifuga. In Istituto si producono anche legumi, cereali, ortaggi e vino.

L'OLIO. Il blend si presenta al naso con un fruttato medio-leggero in cui prevalgono le note di mela gialla grattugiata in un contesto abbastanza maturo. In bocca si riprende regalando una sensazione fresca di mela. Il metodo di lavorazione utilizzato probabilmente penalizza la freschezza dell'olio che subisce una ossidazione non controllabile.

ABBINAMENTO. Pesci bianchi delicati, sogliola, maionese, utilizzo in pasticceria.

