



PRODUTTORE	BISERNO S.A.S. DI A. ZAMBERNARDI & c
DENOMINAZIONE OLIO	PRUNICCE TOSCANO IGP
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	LIVORNO
AMBITO TERRITORIALE	<b>3</b> TOSCANA
VARIETA' DI OLIVE	LECCIO DEL CORNO

CONTATTI	FEDERICA FORNARO	MAIL/TEL	<a href="mailto:Fornarofederica@gmail.com">Fornarofederica@gmail.com</a> 3294429303
----------	------------------	----------	-------------------------------------------------------------------------------------

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO			FRUTTATO MEDIO			FRUTTATO INTENSO			<b>X</b>		
Grado di maturazione											
Fruttato verde	1	2	3	4	5	6	7	<b>X</b>	9	10	Fruttato maturo

Valore da 1 a 10 a seconda dell'intensità percepita

AMARO	1	2	3	4	5	<b>X</b>	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	5	<b>X</b>	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 OLIVA VERDE											
	1	2	3	4	5	<b>X</b>	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 MANDORLA											
	1	2	3	4	<b>X</b>	6	7	8	9	10	
DOLCEZZA	1	2	3	<b>X</b>	5	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	3	4	5	6	<b>X</b>	8	9	10	
COLORE VERDE	1	2	3	4	5	6	<b>X</b>	8	9	10	
COLORE GIALLO	1	2	<b>X</b>	4	5	6	7	8	9	10	



PRODUTTORE	FRANTOIO FRANCI S.R.L.
DENOMINAZIONE OLIO	FRANTOIO FRANCI IGP TOSCANO
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	GROSSETO
AMBITO TERRITORIALE	<b>3</b> TOSCANA
VARIETA' DI OLIVE	FRANTOIO

CONTATTI	LUCIA FRANCI	MAIL/TEL	lucia@frantoiofranci.it
----------	--------------	----------	-------------------------

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO			FRUTTATO MEDIO			<b>X</b>			FRUTTATO INTENSO		
Grado di maturazione											
Fruttato verde	1	2	<b>X</b>	<b>X</b>	5	6	7	8	9	10	Fruttato maturo

Valore da 1 a 10 a seconda dell'intensità percepita

AMARO	1	2	3	4	5	6	<b>X</b>	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	5	6	<b>X</b>	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 <b>CARCIOFO</b>											
	1	2	3	4	5	6	<b>X</b>	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 <b>CARDO</b>											
	1	2	3	4	5	6	<b>X</b>	8	9	10	
DOLCEZZA	<b>X</b>	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
COLORE VERDE	1	2	3	4	5	6	7	<b>X</b>	9	10	
COLORE GIALLO	1	<b>X</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	



IL TALENTO DELLE DONNE  
PER L'OLIO EXTRAVERGINE  
CONCORSO DI CUCINA

Edizione 2023

PRODUTTORE	FRANTOIO FRANCI S.R.L.
DENOMINAZIONE OLIO	VILLA MAGRA RISERVA di FAMIGLIA
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	GROSSETO
AMBITO TERRITORIALE	<b>3</b> TOSCANA
VARIETA' DI OLIVE	FRANTOIO

CONTATTI	LUCIA FRANCI	MAIL/TEL	lucia@frantoiofranci.it
----------	--------------	----------	-------------------------

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO			FRUTTATO MEDIO			FRUTTATO INTENSO			<b>X</b>		
Grado di maturazione											
Fruttato verde	1	2	<b>X</b>	4	5	6	7	8	9	10	Fruttato maturo

Valore da 1 a 10 a seconda dell'intensità percepita

AMARO	1	2	3	4	5	6	7	<b>X</b>	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	5	6	7	<b>X</b>	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 <b>CARCIOFO</b>											
	1	2	3	4	5	6	7	8	<b>X</b>	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 <b>CARDO</b>											
	1	2	3	4	5	6	7	<b>X</b>	9	10	
DOLCEZZA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
COLORE VERDE	1	2	3	4	5	6	7	<b>X</b>	9	10	
COLORE GIALLO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	



IL TALENTO DELLE DONNE  
PER L'OLIO EXTRAVERGINE  
CONCORSO DI CUCINA

Edizione 2023

PRODUTTORE	OLEIFICIO MORETTINI – FRANTOIO DI SAN GIMIGNANO
DENOMINAZIONE OLIO	FRANTOIO DI SAN GIMIGNANO – IGP TOSCANO
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	SIENA
AMBITO TERRITORIALE	<b>3</b> TOSCANA
VARIETA' DI OLIVE	LECCIO DEL CORNO

CONTATTI	ALBERTO MORETTINI	MAIL/TEL	<a href="mailto:alberto@morettini.it">alberto@morettini.it</a> 3395401934
----------	-------------------	----------	------------------------------------------------------------------------------

Intensità del fruttato												
FRUTTATO LEGGERO				FRUTTATO MEDIO				FRUTTATO INTENSO				<b>X</b>
Grado di maturazione												
Fruttato verde	1	2	3	4	<b>X</b>	6	7	8	9	10	Fruttato maturo	

Valore da 1 a 10 a seconda dell'intensità percepita

AMARO	1	2	3	4	5	<b>X</b>	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	5	6	<b>X</b>	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 <b>ERBA TAGLIATA</b>											
	1	2	3	4	5	6	7	<b>X</b>	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 <b>VERDURE FRESCHE</b>											
	1	2	3	4	5	<b>X</b>	7	8	9	10	
DOLCEZZA	1	2	3	4	<b>X</b>	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	3	<b>X</b>	5	6	7	8	9	10	
COLORE VERDE	1	2	3	4	5	6	<b>X</b>	8	9	10	
COLORE GIALLO	1	2	<b>X</b>	4	5	6	7	8	9	10	



PRODUTTORE	AZ. AGR. TALENTE DI TOSCHI ANTONIELLA FEDERICA
DENOMINAZIONE OLIO	CASSIANO
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	SAN CASCIANO IN VAL DI PESA (FI) ZONA CHIANTI CLASSICO
AMBITO TERRITORIALE	<b>3</b> TOSCANA
VARIETA' DI OLIVE	FRANTOIO MORAILO LECCINO

CONTATTI	FEDERICA ANTONELLA	MAIL/TEL	<a href="mailto:info@oliocassiano.it">info@oliocassiano.it</a> 055829179 - 3389709944
----------	--------------------	----------	------------------------------------------------------------------------------------------

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO			FRUTTATO MEDIO			<b>X</b>		FRUTTATO INTENSO			
Grado di maturazione											
Fruttato verde	1	2	3	4	5	6	<b>X</b>	8	9	10	Fruttato maturo

Valore da 1 a 10 a seconda dell'intensità percepita

AMARO	1	2	3	4	<b>X</b>	6	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	5	<b>X</b>	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 <b>CARCIOFO</b>											
	1	2	3	4	5	6	<b>X</b>	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 <b>MANDORLA</b>											
	1	2	3	4	5	<b>X</b>	7	8	9	10	
DOLCEZZA	1	2	3	4	<b>X</b>	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	3	4	5	<b>X</b>	7	8	9	10	
COLORE VERDE	1	2	3	4	5	6	<b>X</b>	8	9	10	
COLORE GIALLO	1	2	3	4	5	<b>X</b>	7	8	9	10	



IL TALENTO DELLE DONNE  
PER L'OLIO EXTRAVERGINE  
CONCORSO DI CUCINA

Edizione 2023

PRODUTTORE	CM s.r.l.
DENOMINAZIONE OLIO	CM CENTOLEUM
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	PERUGIA
AMBITO TERRITORIALE	<b>3</b> UMBRIA
VARIETA' DI OLIVE	FRANTOIO, MORAILO, LECCINO, DOLCE AGOGIA

CONTATTI	CAROLINA	MAIL/TEL	(+39) 3288989791 cm@centumbrie.com
----------	----------	----------	---------------------------------------

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO				FRUTTATO MEDIO			<b>X</b>	FRUTTATO INTENSO			
Grado di maturazione											
<b>Fruttato verde</b>	1	2	3	<b>X</b>	5	6	7	8	9	10	<b>Fruttato maturo</b>

Valore da 1 a 10 a seconda dell'intensità percepita

AMARO	1	2	3	4	<b>X</b>	6	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	<b>X</b>	5	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 <b>MANDORLA</b>											
	1	2	3	<b>X</b>	5	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 <b>CARCIOFO FOGLIA</b>											
	1	2	<b>X</b>	4	5	6	7	8	9	10	
DOLCEZZA	1	<b>X</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	3	4	5	6	<b>X</b>	8	9	10	
COLORE VERDE	1	2	3	4	5	<b>X</b>	7	8	9	10	
COLORE GIALLO	1	2	3	<b>X</b>	5	6	7	8	9	10	



PRODUTTORE	CM s.r.l.
DENOMINAZIONE OLIO	CM CENTUMBRIE – DOP UMBRIA
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	PERUGIA
AMBITO TERRITORIALE	<b>3</b> UMBRIA
VARIETA' DI OLIVE	FRANTOIO, MORAILOLO, DOLCE AGOGIA, LECCINO

CONTATTI	CAROLINA	MAIL/TEL	(+39) 3288989791 cm@centumbrie.com
----------	----------	----------	---------------------------------------

Intensità del fruttato												
FRUTTATO LEGGERO			FRUTTATO MEDIO			<b>X</b>	FRUTTATO INTENSO					
Grado di maturazione												
Fruttato verde	1	2	<b>X</b>	4	5	6	7	8	9	10	Fruttato maturo	

Valore da 1 a 10 a seconda dell'intensità percepita

AMARO	1	2	3	4	<b>X</b>	6	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	<b>X</b>	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 <b>MANDORLA</b>											
	1	2	3	4	<b>X</b>	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 <b>ERBA</b>											
	1	2	3	<b>X</b>	5	6	7	8	9	10	
DOLCEZZA	1	<b>X</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	3	4	5	6	<b>X</b>	8	9	10	
COLORE VERDE	1	2	3	4	5	<b>X</b>	7	8	9	10	
COLORE GIALLO	1	2	<b>X</b>	4	5	6	7	8	9	10	



PRODUTTORE	FRANTOIO GAUDENZI
DENOMINAZIONE OLIO	CASALONTANA – DOP UMBRIA COLLI ASSISI-SPOLETO
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	PERUGIA
AMBITO TERRITORIALE	<b>3</b> UMBRIA
VARIETA' DI OLIVE	MORAIOLO

CONTATTI	ANDREA GAUDENZI	MAIL/TEL	Info@frantoiogaudenzi.it
----------	-----------------	----------	--------------------------

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO				FRUTTATO MEDIO			<b>X</b>	FRUTTATO INTENSO			
Grado di maturazione											
Fruttato verde	1	2	3	<b>X</b>	5	6	7	8	9	10	Fruttato maturo

Valore da 1 a 10 a seconda dell'intensità percepita

AMARO	1	2	3	4	5	6	<b>X</b>	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	5	6	<b>X</b>	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 <b>CARCIOFO</b>											
	1	2	3	4	<b>X</b>	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 <b>ERBA TAGLIATA</b>											
	1	2	3	<b>X</b>	5	6	7	8	9	10	
DOLCEZZA	1	<b>X</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	3	4	5	<b>X</b>	7	8	9	10	
COLORE VERDE	1	2	3	4	5	6	<b>X</b>	8	9	10	
COLORE GIALLO	1	2	<b>X</b>	4	5	6	7	8	9	10	





PRODUTTORE	GNAVOLINI RACCOLTA SAPORE S.A.S.
DENOMINAZIONE OLIO	GNAVOLINI DOP UMBRIA
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	ASSISI-SPOLETO (PERUGIA)
AMBITO TERRITORIALE	<b>3</b> UMBRIA
VARIETA' DI OLIVE	MORAIOLI,FRANTOIO, LECCINO

CONTATTI	GIANMICHELE GNAVOLINI	MAIL/TEL	<a href="mailto:raccoltasapore@raccoltasapore.it">raccoltasapore@raccoltasapore.it</a> 3496640584
----------	-----------------------	----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO			FRUTTATO MEDIO			<b>X</b>		FRUTTATO INTENSO			
Grado di maturazione											
Fruttato verde	1	2	3	<b>X</b>	5	6	7	8	9	10	Fruttato maturo

Valore da 1 a 10 a seconda dell'intensità percepita

AMARO	1	2	3	<b>X</b>	5	6	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	<b>X</b>	5	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 <b>ERBA TAGLIATA</b>											
	1	2	3	4	5	6	7	8	<b>X</b>	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 <b>CARCIOFO</b>											
	1	2	3	4	5	6	7	<b>X</b>	9	10	
DOLCEZZA	1	2	3	4	5	6	<b>X</b>	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	3	4	5	6	7	8	<b>X</b>	10	
COLORE VERDE	1	2	3	4	<b>X</b>	6	7	8	9	10	
COLORE GIALLO	1	2	3	4	<b>X</b>	6	7	8	9	10	



IL TALENTO DELLE DONNE  
PER L'OLIO EXTRAVERGINE  
CONCORSO DI CUCINA

Edizione 2023

PRODUTTORE	SOCIETÀ AGRICOLA PREVIATI S.S.
DENOMINAZIONE OLIO	VILLA DAMIANI - IL MONTICELLO BIO
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	PERUGIA
AMBITO TERRITORIALE	<b>3 UMBRIA</b>
VARIETA' DI OLIVE	MORAILOLO E LECCINO

CONTATTI	Paolo Previati	MAIL/TEL	p.previati@gmail.com 340 6150237
----------	----------------	----------	-------------------------------------

Intensità del fruttato												
FRUTTATO LEGGERO			FRUTTATO MEDIO			<b>X</b>	FRUTTATO INTENSO					
Grado di maturazione												
Fruttato verde	1	2	<b>X</b>	4	5	6	7	8	9	10	Fruttato maturo	

Valore da 1 a 10 a seconda dell'intensità percepita

AMARO	1	2	3	4	<b>X</b>	6	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	<b>X</b>	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 TONI VEGETALI DI ERBA TAGLIATA E LEGUMI FRESCHI											
	1	2	<b>X</b>	4	5	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 NOTE VEGETALI DI FAVE FRESCHE ED ERBA.											
	1	<b>X</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	
DOLCEZZA	1	2	<b>X</b>	4	5	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	3	4	<b>X</b>	6	7	8	9	10	
COLORE VERDE	1	2	3	4	5	6	<b>X</b>	8	9	10	
COLORE GIALLO	1	2	<b>X</b>	4	5	6	7	8	9	10	