



PRODUTTORE	COSMO DI RUSSO AZ AG
DENOMINAZIONE OLIO	DON PASQUALE – DOP COLLINE PONTINE
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	LATINA
AMBITO TERRITORIALE	5 LAZIO
VARIETA' DI OLIVE	ITRANA

CONTATTI	COSMO DI RUSSO	MAIL/TEL	327.7440969 MAIL: dirussocosmo@yahoo.it
----------	----------------	----------	--

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO									FRUTTATO INTENSO	X	
Grado di maturazione											
Fruttato verde	1	2	3	4	5	X	7	8	9	10	Fruttato maturo

Valore da 1 a 10 a seconda dell'intensità percepita

AMARO	1	2	3	X	5	6	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	X	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 FOGLIA DI POMODORO											
	1	2	3	4	5	X	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 CARCIOFO											
	1	2	3	X	5	6	7	8	9	10	
DOLCEZZA	1	2	3	X	5	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	3	4	5	X	7	8	9	10	
COLORE VERDE	1	2	3	4	X	6	7	8	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	COSMO DI RUSSO
DENOMINAZIONE OLIO	VERDEMARE
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	LATINA
AMBITO TERRITORIALE	5 LAZIO
VARIETA' DI OLIVE	ITRANA

CONTATTI	COSMO DI RUSSO	MAIL/TEL	dirussocosmo@yahoo.it 327.7440969
----------	----------------	----------	---

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO			FRUTTATO MEDIO			FRUTTATO INTENSO			X		
Grado di maturazione											
Fruttato verde	1	2	3	X	5	6	7	8	9	10	Fruttato maturo
Valore da 1 a 10 a seconda dell'intensità percepita											
AMARO	1	2	3	4	X	6	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	5	X	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 FOGLIA DI POMODORO											
	1	2	3	4	5	X	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 ERBA											
	1	2	3	X	5	6	7	8	9	10	
DOLCEZZA	1	2	3	X	5	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	3	4	5	X	7	8	9	10	
COLORE VERDE	1	2	3	4	5	X	7	8	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	AZ AGR ALESSANDRO DONATI
DENOMINAZIONE OLIO	AMOR DI ROMA – IGP ROMA
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	PALOMBARA SABINA - ROMA
AMBITO TERRITORIALE	5 LAZIO
VARIETA' DI OLIVE	SALVIANA - CARBONCELLA

CONTATTI	ALESSANDRO DONATI	MAIL/TEL	adonati.frantoionarducci@gmail.com 3315906514
----------	-------------------	----------	--

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO				FRUTTATO MEDIO			X	FRUTTATO INTENSO			
Grado di maturazione											
Fruttato verde	1	X	3	4	5	6	7	8	9	10	Fruttato maturo
Valore da 1 a 10 a seconda dell'intensità percepita											
AMARO	1	2	3	4	X	6	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	X	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 CARCIOFO											
	1	2	3	4	X	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 POMODORO											
	1	2	3	X	5	6	7	8	9	10	
DOLCEZZA	1	X	3	4	5	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	X	4	5	6	7	8	9	10	
COLORE VERDE	1	2	3	4	5	6	7	8	X	10	
COLORE GIALLO	X	2	3	4	5	6	7	8	9	10	



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

Edizione 2023

PRODUTTORE	FRANTOIO CIOCCOLINI S.R.L.
DENOMINAZIONE OLIO	MONOCULTIVAR CANINESE
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	VITERBO TUSCIA
AMBITO TERRITORIALE	5 LAZIO
VARIETA' DI OLIVE	CANINESE 100%

CONTATTI	Leonardo Locilento	MAIL/TEL	0761754198 Infoioccolini.com
----------	--------------------	----------	---------------------------------

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO			X		FRUTTATO MEDIO					FRUTTATO INTENSO	
Grado di maturazione											
Fruttato verde	1	2	3	X	5	6	7	8	9	10	Fruttato maturo
Valore da 1 a 10 a seconda dell'intensità percepita											
AMARO	1	2	3	X	5	6	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	X	5	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 (CARCIOFO, ERBE AROMATICHE, PEPE, ROSMARINO)											
	1	2	3	X	5	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
DOLCEZZA	1	2	X	4	5	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	X	4	5	6	7	8	9	10	
COLORE VERDE	1	2	3	X	5	6	7	8	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	FRANTOIO OLEARIO F.LLI NARDUCCI
DENOMINAZIONE OLIO	SABINA DOP
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	MORICONE - ROMA
AMBITO TERRITORIALE	5 LAZIO
VARIETA' DI OLIVE	SALVIANA - FRANTOIO - CARBONCELLA

CONTATTI	ALESSANDRO DONATI	MAIL/TEL	frantoionarducci@gmail.com 3315906514
----------	-------------------	----------	--

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO							X			FRUTTATO INTENSO	
Grado di maturazione											
Fruttato verde	1	X	X	4	5	6	7	8	9	10	Fruttato maturo
Valore da 1 a 10 a seconda dell'intensità percepita											
AMARO	1	2	3	X	5	6	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	X	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 CARCIOFO											
	1	2	3	4	X	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 MANDORLA											
	1	2	3	X	5	6	7	8	9	10	
DOLCEZZA	1	X	3	4	5	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	X	4	5	6	7	8	9	10	
COLORE VERDE	1	2	3	4	5	6	X	8	9	10	
COLORE GIALLO	1	2	X	4	5	6	7	8	9	10	



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

Edizione 2023

PRODUTTORE	AZIENDA AG. BIOLOGICA ADRIA MISITI
DENOMINAZIONE OLIO	LE CAMMINATE
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	SONNINO - LATINA
AMBITO TERRITORIALE	5 LAZIO
VARIETA' DI OLIVE	MONOVARIETALE ITRANA 100%

CONTATTI	ADRIA MISITI ANTONIO CARBONELLI	MAIL/TEL	MAIL/TEL 3335850872 adria.misiti@gmail.com
----------	------------------------------------	----------	---

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO											
											X
Grado di maturazione											
Fruttato verde	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Fruttato maturo
Valore da 1 a 10 a seconda dell'intensità percepita											
AMARO	1	2	3	4	X	6	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	5	6	X	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 FRUTTATO											
	1	2	3	4	5	6	X	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 ERBACEO/FOGLIA											
	1	2	3	4	X	6	7	8	9	10	
DOLCEZZA	1	2	3	X	5	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	3	4	5	X	7	8	9	10	
COLORE VERDE	1	2	3	4	5	6	X	8	9	10	
COLORE GIALLO	1	2	X	4	5	6	7	8	9	10	



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

Edizione 2023

PRODUTTORE	AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA ALESSANDRO SCANAVINI
DENOMINAZIONE OLIO	BEL COLLE
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	LATINA
AMBITO TERRITORIALE	5 LAZIO
VARIETA' DI OLIVE	ITRANA

CONTATTI	ALESSANDRO SCANAVINI	MAIL/TEL	3291425684 info@olioscanavini.co
----------	----------------------	----------	-------------------------------------

Intensità del fruttato												
FRUTTATO LEGGERO			FRUTTATO MEDIO			X			FRUTTATO INTENSO			X
Grado di maturazione												
Fruttato verde	X	2	3	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	x	X	9	10		
PICCANTE	1	2	3	4	5	6	7	X	9	10		
SENTORE PREVALENTE N. 1 (SPECIFICARE) POMODORO												
	1	2	3	4	5	6	X	8	9	10		
SENTORE PREVALENTE N. 2 (SPECIFICARE)												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
DOLCEZZA	1	2	3	x	5	6	7	8	9	10		
FLUIDITA'	1	2	3	4	5	6	7	X	9	10		
COLORE VERDE	1	2	3	4	5	6	x	X	9	10		
COLORE GIALLO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		



PRODUTTORE	MOLINO7CENTO
DENOMINAZIONE OLIO	MOLÌ CULTIVAR ITRANA
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	CORI (LT)
AMBITO TERRITORIALE	5 LAZIO
VARIETA' DI OLIVE	ITRANA

CONTATTI	CUNETTA GIOVANNA - MORO ALESSANDRO	MAIL/TEL	3491454527 - 3475392723
----------	------------------------------------	----------	-------------------------

Intensità del fruttato												
FRUTTATO LEGGERO			FRUTTATO MEDIO			X	FRUTTATO INTENSO					
Grado di maturazione												
Fruttato verde	1	2	3	4	5	X	7	8	9	10	Fruttato maturo	

Valore da 1 a 10 a seconda dell'intensità percepita

AMARO	1	2	3	4	X	6	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	X	5	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 POMODORO											
	1	2	3	4	5	6	X	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 CARCIOFO											
	1	2	X	4	5	6	7	8	9	10	
DOLCEZZA	1	2	3	4	X	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	3	4	X	6	7	8	9	10	
COLORE VERDE	1	2	3	4	5	X	7	8	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	ALESSIO IANNUCCI	
DENOMINAZIONE OLIO	TERRE CAUDINE	
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	SANT'AGATA DEI GOTI – SANNIO BENEVENTANO (BN)	
AMBITO TERRITORIALE	5 CAMPANIA	
VARIETA' DI OLIVE	-----	

CONTATTI	Alessio Iannucci	MAIL/TEL	info@olioterrecaudine.it 3495825325
----------	------------------	----------	--

Intensità del fruttato												
FRUTTATO LEGGERO			FRUTTATO MEDIO			X	FRUTTATO INTENSO					
Grado di maturazione												
Fruttato verde	1	2	3	4	X	6	7	8	9	10	Fruttato maturo	
Valore da 1 a 10 a seconda dell'intensità percepita												
AMARO	1	2	3	4	5	6	X	8	9	10		
PICCANTE	1	2	3	4	5	6	X	8	9	10		
SENTORE PREVALENTE N. 1 ERBA FRESCA												
	1	2	3	4	5	6	7	X	9	10		
SENTORE PREVALENTE N. 2 CARCIOFO/POMODORO												
	1	2	3	4	5	6	X	8	9	10		
DOLCEZZA	1	2	3	4	5	6	7	8	X	10		
FLUIDITA'	1	2	3	4	5	6	7	8	X	10		
COLORE VERDE	1	2	3	4	X	6	7	8	9	10		
COLORE GIALLO	1	2	3	4	5	6	7	X	9	10		



PRODUTTORE	FRANTOI SAN COMAIO
DENOMINAZIONE OLIO	HIRPINIA BIO DOP
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	AVELLINO
AMBITO TERRITORIALE	5 CAMPANIA
VARIETA' DI OLIVE	RAVECE

CONTATTI	Pasquale Carusa	MAIL/TEL	info@sancomaio.it
----------	-----------------	----------	-------------------

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO							X			FRUTTATO INTENSO	
Grado di maturazione											
Fruttato verde	1	2	3	X	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	X	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	5	6	X	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 POMODORO											
	1	2	3	4	5	X	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 CARCIOFO											
	1	2	3	X	5	6	7	8	9	10	
DOLCEZZA	1	2	3	X	5	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	3	4	5	6	7	X	9	10	
COLORE VERDE	1	2	3	4	5	6	X	8	9	10	
COLORE GIALLO	1	2	3	4	5	X	7	8	9	10	