



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

Edizione 2023

PRODUTTORE	AZIENDA AGRICOLA BISCEGLE MARIA
DENOMINAZIONE OLIO	OLIO GANGALUPO
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	BARI – SANTO SPIRITO
AMBITO TERRITORIALE	Puglia 6
VARIETA' DI OLIVE	CORATINA

CONTATTI	VITO GIRONE	MAIL/TEL	+39 3404524172
----------	-------------	----------	----------------

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO											<b>X</b>
Grado di maturazione											
Fruttato verde	1	<b>X</b>	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	<b>X</b>	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	<b>X</b>	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 FOGLIA											
	1	2	3	4	5	<b>X</b>	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 CARCIOFO											
	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	<b>X</b>	7	8	9	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	AZ. AGR. DE CARLO
DENOMINAZIONE OLIO	PERANZANA
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	BITRITTO (BARI)
AMBITO TERRITORIALE	<b>6 PUGLIA</b>
VARIETA' DI OLIVE	PERANZANA

CONTATTI	MARINA DE CARLO	MAIL/TEL	info@oliodecarlo.com
----------	-----------------	----------	----------------------

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO			FRUTTATO MEDIO			<b>X</b>		FRUTTATO INTENSO			
Grado di maturazione											
Fruttato verde	1	<b>X</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	Fruttato maturo

Valore da 1 a 10 a seconda dell'intensità percepita

AMARO	1	2	<b>X</b>	4	5	6	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	<b>X</b>	5	6	7	8	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>MANDORLA VERDE</b>											
	1	2	3	4	5	6	7	8	<b>X</b>	10	
DOLCEZZA	1	2	3	<b>X</b>	5	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	3	4	5	6	7	<b>X</b>	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	



PRODUTTORE	AZIENDE AGRICOLE DI MARTINO SAS – FRANTOIO SCHINOSA
DENOMINAZIONE OLIO	SCHINOSA – LA CORATINA
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	TRANI (BAT)
AMBITO TERRITORIALE	<b>6</b> PUGLIA
VARIETA' DI OLIVE	CORATINA

CONTATTI	Maria Francesca Di Martino	MAIL/TEL	<a href="mailto:az.agricoledimartino@libero.it">az.agricoledimartino@libero.it</a> 33333.56724
----------	----------------------------	----------	---

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO										FRUTTATO INTENSO	<b>X</b>
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	4	<b>X</b>	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 <b>ERBA</b>											
	1	2	3	4	<b>X</b>	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 <b>MANDORLA</b>											
	1	2	3	<b>X</b>	5	6	7	8	9	10	
DOLCEZZA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	3	4	<b>X</b>	6	7	8	9	10	
COLORE VERDE	1	2	<b>X</b>	4	5	6	7	8	9	10	
COLORE GIALLO	1	2	3	4	<b>X</b>	6	7	8	9	10	



PRODUTTORE	AZ. AGR. SAVINO
DENOMINAZIONE OLIO	AGRISAVINO
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	TORREMAGGIORE (FOGGIA)
AMBITO TERRITORIALE	<b>6</b> PUGLIA
VARIETA' DI OLIVE	PERANZANA

CONTATTI	DOMENICO SAVINO	MAIL/TEL	<a href="mailto:info@agrisavino.com">info@agrisavino.com</a> 3281542519
----------	-----------------	----------	--

Intensità del fruttato												
FRUTTATO LEGGERO			FRUTTATO MEDIO			<b>X</b>	FRUTTATO INTENSO					
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	<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	<b>X</b>	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	<b>X</b>	6	7	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	SPACCAVENTO FRANCESCO SAVERIO
DENOMINAZIONE OLIO	SPACCAVENTO
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	BARI
AMBITO TERRITORIALE	6 PUGLIA
VARIETA' DI OLIVE	CORATINA, OGLIAROLA BARESE

CONTATTI	SPACCAVENTO FRANCESCO SAVERIO	MAIL/TEL	<a href="mailto:info@spaccavento.it">info@spaccavento.it</a> cell 3316007460
----------	-------------------------------	----------	--

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO										FRUTTATO INTENSO	<b>X</b>
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	<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>MANDORLA</b>											
	1	2	3	<b>X</b>	5	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 <b>CARCIOFO</b>											
	1	<b>X</b>	3	4	5	6	7	8	9	10	
DOLCEZZA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	3	4	5	<b>X</b>	<b>X</b>	8	9	10	
COLORE VERDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
COLORE GIALLO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	