



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

Edizione 2023

PRODUTTORE	FRANTOI CUTRERA
DENOMINAZIONE OLIO	NOCELLARA
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	RAGUSA
AMBITO TERRITORIALE	8 SICILIA
VARIETA' DI OLIVE	NOCELLARA DEL BELICE

CONTATTI	SALVATORE CUTRERA	MAIL/TEL	olio@frantoicutrera.it
----------	-------------------	----------	------------------------

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO				FRUTTATO MEDIO			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	X	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	5	6	X	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 ERBACEO											
	1	2	3	4	5	6	X	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 ORTAGGIO POMODORO E CARCIOFO											
	1	2	3	4	5	X	7	8	9	10	
DOLCEZZA	1	2	3	4	5	6	X	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	X	6	7	8	9	10	



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

Edizione 2023

PRODUTTORE	FRANTOI CUTRERA
DENOMINAZIONE OLIO	PRIMO DOP
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	RAGUSA
AMBITO TERRITORIALE	8 SICILIA
VARIETA' DI OLIVE	TONDA IBLEA

CONTATTI	SALVATORE CUTRERA	MAIL/TEL	olio@frantoicutrera.it
----------	-------------------	----------	------------------------

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	5	X	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	5	X	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 POMODORO											
	1	2	3	4	5	6	7	8	X	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 ERBACEO											
	1	2	3	4	5	6	7	X	9	10	
DOLCEZZA	1	2	3	4	5	6	7	X	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	X	6	7	8	9	10	



PRODUTTORE	CUTRERA
DENOMINAZIONE OLIO	RISERVA
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	RAGUSA
AMBITO TERRITORIALE	8 SICILIA
VARIETA' DI OLIVE	TONDA IBLEA

CONTATTI	SEBASTIANO SALAFIA	MAIL/TEL	olio@frantoicutrera.it
----------	--------------------	----------	------------------------

Intensità del fruttato												
FRUTTATO LEGGERO			FRUTTATO MEDIO			X	FRUTTATO INTENSO					
Grado di maturazione												
Fruttato verde	1	2	X	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	X	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 POMODORO											
	1	2	3	4	5	6	X	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 ERBACEO											
	1	2	3	4	5	6	X	8	9	10	
DOLCEZZA	1	2	3	4	5	6	X	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	X	6	7	8	9	10	



PRODUTTORE	ETNA ISLAND SRL
DENOMINAZIONE OLIO	XV MERIDIANO
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	SANTA MARIA DI LICODIA (CT)
AMBITO TERRITORIALE	8 SICILIA
VARIETA' DI OLIVE	NOCELLARA ETNEA

CONTATTI	GIUSEPPE LONGO	MAIL/TEL	peppelongo11@gmail.com 3381599247 -3482888223
----------	----------------	----------	--

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO										FRUTTATO INTENSO	X
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	5	X	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 POMODORO CARCIOFO											
	1	2	X	X	5	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 MANDORLA ERBA TAGLIATA											
	1	2	X	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	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	AZIENDA ROLLO
DENOMINAZIONE OLIO	LETIZIA
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	CHIARAMONTE GULFI (RG)
AMBITO TERRITORIALE	8 SICILIA
VARIETA' DI OLIVE	TONDA IBLEA

CONTATTI	GIORGIO	MAIL/TEL	info@aziendarollo.it 338454858
----------	---------	----------	--

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO							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	X	5	6	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	5	6	X	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 POMODORO VERDE											
	1	2	3	4	5	6	7	X	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 ERBA											
	1	2	3	4	5	X	7	8	9	10	
DOLCEZZA	1	2	X	4	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	7	X	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	TERRALIVA DI FRONTINO GIUSEPPINA
DENOMINAZIONE OLIO	TERRALIVA "CHERUBINO"
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	BUCCHERI (SIRACUSA)
AMBITO TERRITORIALE	8 SICILIA
VARIETA' DI OLIVE	TONDA IBLEA

CONTATTI	TINO CAVARRA	MAIL/TEL	3396585785 info@terraliva.com
----------	--------------	----------	-------------------------------

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		X	6	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4		X	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 POMODORO ERBACEO												
	1	2	3	4		X	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 CARCIOFO												
	1	2	3	4		X	6	7	8	9	10	
DOLCEZZA	1	2		X	4	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		X	3	4	5	6	7	8	9	10	