



|                                |   |
|--------------------------------|---|
| PRODUTTORE                     | AZIENDA AGRICOLA SANDRO DI GIACOMO                      |
| DENOMINAZIONE OLIO             | OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA D.O.P. APRUTINO<br>PESCARESE |
| ZONA DI PRODUZIONE (Provincia) | PIANELLA (PE)   |
| AMBITO TERRITORIALE            | <b>4</b> ABRUZZO  |
| VARIETA' DI OLIVE              | DRITTA - INTOSSO  |

|          |                   |          |                          |
|----------|-------------------|----------|--------------------------|
| CONTATTI | SANDRO DI GIACOMO | MAIL/TEL | digiacomosandro@yahoo.it |
|----------|-------------------|----------|--------------------------|

| Intensità del fruttato                              |   |          |   |   |                |          |          |   |   |                  |                        |
|---|---|----------|---|---|----------------|----------|----------|---|---|------------------|------------------------|
| FRUTTATO LEGGERO                                    |   |          |   |   | FRUTTATO MEDIO | <b>X</b> |          |   |   | FRUTTATO INTENSO |                        |
| Grado di maturazione                                |   |          |   |   |                |          |          |   |   |                  |                        |
| <b>Fruttato verde</b>                               | 1 | 2        | 3 | 4 | <b>X</b>       | 6        | 7        | 8 | 9 | 10               | <b>Fruttato maturo</b> |
| 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 MANDORLA                    |   |          |   |   |                |          |          |   |   |                  |                        |
|   | 1 | 2        | 3 | 4 | <b>X</b>       | 6        | 7        | 8 | 9 | 10               |                        |
| SENTORE PREVALENTE N. 2 ERBA                        |   |          |   |   |                |          |          |   |   |                  |                        |
|   | 1 | 2        | 3 | 4 | 5              | <b>X</b> | 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 | <b>X</b> | 3 | 4 | 5              | 6        | 7        | 8 | 9 | 10               |                        |



|                                |                             |
|--------------------------------|-----------------------------|
| PRODUTTORE                     | MARINA COLONNA              |
| DENOMINAZIONE OLIO             | MOLINENSIS                  |
| ZONA DI PRODUZIONE (Provincia) | CAMPOBASSO                  |
| AMBITO TERRITORIALE            | <b>4</b> MOLISE             |
| VARIETA' DI OLIVE              | PERANZANA, CORATINA, ITRANA |

|          |                |          |  |
|----------|----------------|----------|--|
| CONTATTI | Marina Colonna | MAIL/TEL | <a href="mailto:info@marinacolonna.it">info@marinacolonna.it</a><br>3469414911 |
|----------|----------------|----------|--|

| 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        | <b>X</b> | 5 | 6        | 7        | 8 | 9 | 10 |  |
| PICCANTE                               | 1 | 2 | 3        | 4        | 5 | 6        | <b>X</b> | 8 | 9 | 10 |  |
| SENTORE PREVALENTE N. 1 <b>ERBACEO</b> |   |   |          |          |   |          |          |   |   |    |  |
|  | 1 | 2 | 3        | 4        | 5 | <b>X</b> | 7        | 8 | 9 | 10 |  |
| SENTORE PREVALENTE N. 2                |   |   |          |          |   |          |          |   |   |    |  |
|  | 1 | 2 | 3        | 4        | 5 | 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 | <b>X</b> | 4        | 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  
EXTRA VERGINE

CONCORSO DI CUCINA. IL TALENTO DELLE DONNE PER L'OLIO  
EXTRA VERGINE EDIZIONE 2023

|                                |                               |
|--------------------------------|-------------------------------|
| PRODUTTORE                     | L'OLIVAIO SRL                 |
| DENOMINAZIONE OLIO             | VEPOB                         |
| ZONA DI PRODUZIONE (Provincia) | CASERBOLONE DI SIASA - ANCONA |
| VARIETA' DI OLIVE              | FRANCOIO - UCCINO - PENNOLINO |

|          |        |                |          |                                |
|----------|--------|----------------|----------|--------------------------------|
| CONTATTI | (NOME) | DAVIDE FORBANI | MAIL/TEL | INFO@OLIVAIO.IT<br>399 4127549 |
|----------|--------|----------------|----------|--------------------------------|

| Intensità del fruttato  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |  |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|--|
| FRUTTATO LEGGERO  |   |   |   |   |   |   | 2 |   |   |    |  |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |  |
| Grado di maturazione  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |  |
|   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |  |
| Valore da 1 a 10 a secondo dell'intensità percepita                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |  |
| AMARO   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |  |
| PICCANTE  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |  |
| SENTORE PREVALENTE N. 1 (SPECIFICARE quale è): ERBA TAGLIATA (NASO) |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |  |
|   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |  |
| SENTORE PREVALENTE N. 2 (SPECIFICARE quale è): MANDORLA (BOCCA)     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |  |
|   | 1 | 2 | 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 | 6 | 7 | 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 |  |