

Carta degli oli di extravergine di oliva del Molise 2025



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Carta degli oli extravergine del Molise 2025

Direttore

Dora Formato

Responsabile Carta degli oli

Gabriele Di Blasio

In redazione

Ambrosino Tullio, Bocalone Francesco Maria, Cardarelli Emilia, Circelli Francesco Pio, Di Blasio Gabriele, Figliola Giuseppe, Formato Dora, Paradiso Francesco, Ricciardi Mariapia, Ruberto Addolorato, Santillo Graziano, Tomasso Maria Grazia

Le fotografie sono state gentilmente concesse da:

Alessia Mancino, Gabriele Di Blasio

Direzione e Redazione

Fondazione Italiana Sommelier

Comitato organizzativo per la Regione Molise

Piazza Molise, 48/52 - 86100 Campobasso (CB)

molise.bibenda.it

info@fondazionesommeliermolise.it

Sono riservati alla Fondazione Italiana Sommelier Comitato organizzativo per la Regione Molise, tutti i diritti di traduzione, riproduzione, di memorizzazione elettronica e di adattamento, totale o parziale, con qualsiasi mezzo (compresi microfilm e copie fotostatiche) nonché l'inserimento nei siti internet, per tutti i paesi.

Carta degli oli extravergine del Molise 2025 è stata chiusa in redazione il 14 marzo 2025.

Gli oli sono stati degustati in forma anonima.

L'analisi sensoriale, che evidenzia la qualità degli oli di tutte le nostre recensioni, viene effettuata con Metodo e Scuola di Associazione Italiana Sommelier dell'Olio - Fondazione Italiana Sommelier

Carta degli oli extravergine del Molise 2025 è distribuito da Fondazione Italiana Sommelier

Comitato organizzativo per la Regione Molise

info@fondazionesommeliermolise.it

Cell. +39 377 0898581



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Editoriale

Qualche anno fa abbiamo raccolto il testimone da Luigi Veronelli, quando il Maestro ci attribuì la responsabilità di organizzare corsi sull'Olio Extravergine di Oliva in tutta Italia.

Con la nostra esperienza nel trasmettere la cultura del vino, quello della formazione era un compito che a suo parere ci spettava.

L'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio è nata così a Roma il 28 Novembre 2004 con l'intento di preparare a questa grande cultura i professionisti della ristorazione, i produttori, i venditori, gli appassionati e i semplici consumatori.

La coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio sono sempre state oggetto di grande interesse nel nostro Paese.

Malgrado questo, il concetto di qualità di questo prodotto fino a poco tempo fa non era ancora molto chiaro e l'analisi organolettica finalizzata alla descrizione dell'olio in qualche modo passava in secondo piano.

Il compito che abbiamo fatto nostro è stato proprio quello di spiegare e promuovere l'analisi sensoriale "generando" dei veri e propri esperti della materia: i **Sommelier dell'Olio**.

Con **AISO (Associazione Italiana Sommelier dell'Olio)** da anni sottolineiamo la qualità attraverso l'insegnamento dell'analisi sensoriale dell'olio e del suo abbinamento con i cibi nei nostri **Corsi per Sommelier dell'Olio** e nelle nostre **Attività di Degustazione**.

La Carta degli Oli extravergine di Oliva del Molise nasce nel 2016, dopo il primo corso di Sommelier dell'olio tenuto in Molise e organizzato dalla Fondazione Italiana Sommelier.

In quell'occasione, è stata realizzata una prima Carta degli Oli, frutto della volontà di metterci alla prova e di confrontarci come gruppo di lavoro.

La nostra squadra, infatti, anche dopo il corso, che ci ha qualificati come Sommelier dell'olio, è rimasta unita, continuando a fare formazione e promuovere la cultura dell'olio extravergine di oliva.

Nel tempo, abbiamo maturato sempre più la convinzione che una Carta degli Oli del Molise non sia solo un valore aggiunto, ma una necessità per la nostra regione e il nostro territorio, nonché uno strumento per creare un senso di unione anche tra i piccoli produttori.

Per questo motivo, insieme a nuovi Sommelier dell'olio, abbiamo deciso di stilare la **Carta degli Oli del Molise 2025** per la nostra regione, con l'obiettivo di valorizzare il nostro patrimonio olivicolo, il nostro territorio e dare continuità al lavoro svolto fino a oggi.

Crediamo fermamente nella grande professionalità di chi produce l'oro verde in Molise e, come noi Sommelier dell'Olio, lavora con estrema passione per promuovere la cultura di questo prodotto.

Questo lavoro vuole essere un punto di partenza per un percorso più ampio, in continua evoluzione, attraverso il quale trasmettere la nostra passione e il nostro impegno per il futuro.

Dora Formato



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Le principali cultivar del Molise

Aurina di Venafro

E' fra le varietà più antiche della regione, la tradizione vuole che sia stata portata nell'antico Sannio da un personaggio mitico, Licinio, che poi le avrebbe dato il nome con cui è conosciuta nelle fonti classiche, in particolare dagli autori greci e romani. E' diffusa nella zona di Venafro, in particolare Pozzilli e Sesto Campano. Resistente al freddo e agli stress idrici, ha elevata resistenza ai principali parassiti. La fioritura è piuttosto tardiva, come la maturazione dei frutti che avviene in modo graduale, raggiungendo una colorazione nero corvino. I frutti hanno una dimensione piccola, caratteristica è la presenza a coppie delle drupe sullo stesso peduncolo. Il distacco polpa/nocciolo è agevole. L'entrata in produzione della pianta è media, la produttività è alta, ma soggetta ad alternanza. L'olio di colore giallo aureo, caratteristica dalla quale deriva la denominazione, all'analisi organolettica presenta un fruttato delicato ed armonioso. La resa media in olio varia dal 16% al 20%.

Rientra fra le varietà previste dal disciplinare di produzione della Dop "Molise".

Gentile di Larino

La Gentile di Larino, è di probabile origine autoctona e presenta note peculiari rispetto alle altre varietà "Gentile". Si ritiene che la sua origine sia antichissima, forse fra le prime coltivate in questa zona.

Essa è diffusa prevalentemente (90%) nelle aree sub-litoranee adriatiche, in particolare nella zona di Larino, Casacalenda, Portocannone, Ururi, Rotello, Guglionesi e Guardialfiera.

La pianta, di media vigoria, presenta un tronco abbastanza nodoso e di forma cilindrica.

La ripresa vegetativa inizia alla metà di aprile, l'epoca di fioritura è media, come pure l'epoca di maturazione, con produttività medio-elevata, soggetta al fenomeno dell'alternanza. Il distacco polpa nocciolo è agevole. I frutti sono destinati alla produzione di olio, con una resa del 19-20%.

L'olio dal fruttato di oliva verde è poco aggressivo ed è armonioso negli attributi di amaro e piccante.

Rientra fra le varietà previste dal disciplinare di produzione della Dop "Molise".

Oliva nera di Colletorto

Varietà autoctona di Colletorto. E' diffusa anche nei comuni di Sant'Elia a Pianisi, Bonefro, Macchia Val Fortore, Pietracatella, San Giuliano di Puglia.

La pianta ha un'elevata resistenza ai fattori abiotici quali freddo e stress idrico.

I frutti, di media dimensione e di forma ovoidale, presentano l'epicarpo pruinoso con lenticelle piccole.

L'endocarpo ha una dimensione grande, da qui il sinonimo di "noccioluta". Il distacco polpa nocciolo è elevato. La produttività è medio-elevata con resa del 16% in olio. La produzione è alternata.

L'olio, all'analisi organolettica, risulta con un fruttato di oliva verde, con spiccate note di amaro e piccante.

Rientra fra le varietà previste dal disciplinare di produzione della Dop "Molise".

Leccino

Il Leccino, di probabile origine toscana, è una delle cultivar più diffuse sul territorio italiano.

La capacità di adattamento a più terreni e la sua grande resistenza alle principali avversità, insieme alla buona qualità dell'olio, sono le caratteristiche principali che hanno determinato il suo gran successo e apprezzamento.

Pianta di taglia medio grande, la chioma è espansa fitta, mentre i rami hanno cime risalenti.

La produttività è piuttosto costante. Resa in olio media va dal 18 al 21%. L'olio, giallo dorato con riflessi verdi, è di ottima qualità, senza particolari picchi aromatici.

Rientra fra le varietà previste dal disciplinare di produzione della Dop "Molise".



Le principali cultivar del Molise

Rosciola di Rotello

Di probabile origine della zona di Rotello da cui prende il nome. Diffusa in modo sporadico anche nei comuni di Macchia Val Fortore, Pietracatella, San Elia a Pianisi e Toro.

Pianta di media vigoria, con il tronco di forma cilindrica schiacciata, con fenditure longitudinali.

Le drupe hanno una forma sferoidale. Caratteristica è la fase di invaiatura, poiché la colorazione inizia gradualmente partendo dall'apice del frutto e a maturazione assume un colore rosso vinoso.

Il distacco polpa nocciolo è agevole. La resa in olio è del 18%; la produttività è elevata, ma soggetta ad alternanza. L'olio all'analisi organolettica presenta un fruttato di oliva matura, armonioso.

Sperone di Gallo

Di origine locale, risulta diffusa negli agri di Riccia, Tufara, Toro, Baranello, Campodipietra dove è presente nella percentuale del 80-90%, mentre nei comuni di Jelsi, San Giuliano del Sannio, Oratino, Busso, Roccaspromonte è presente nella percentuale del 50-60% come pure a Venafro, Pozzilli e Sesto Campano.

Gli alberi hanno un portamento espanso di notevoli dimensioni. Particolare è la drupa, lunga, liscia curvata da un lato e convessa dall'altra. A maturazione avanzata raggrinzisce prendendo la forma dello sperone di un gallo, da cui prende il nome. Il distacco polpa/nocciolo risulta difficile. L'epoca di fioritura è tardiva, così pure l'epoca di maturazione che avviene gradualmente. La colorazione delle drupe alla raccolta è di colore rosso vinoso. Le olive vengono utilizzate sia per la produzione di olio che per la mensa. La resa è del 22-24%; l'olio denota un fruttato verde delicato.

Paesana Bianca

Di provenienza incerta, è presente nelle zone collinari di Fornelli, Colli al Volturmo ed anche nelle zone di Montaquila, Scapoli, Rocchetta, Castel San Vincenzo ed Isernia.

Il frutto è di colore verde, con epicarpo rugoso e pruinoso e con numerose lenticelle. La forma è ellittica, leggermente asimmetrica, con diametro massimo centro apicale e base arrotondata.

E' una varietà di olivo resistente al freddo e allo stress idrico. Da esso si ottiene un olio dal fruttato verde con spiccate note vegetali e di mandorla. La resa in olio è del 18-20%.

L'olio che se ne ricava avrà toni verdi e profumo erbaceo, dal gusto piacevolmente piccante.

Olivastro

Originaria della pianura Venafra. È diffusa principalmente nei comuni di Pozzilli, Sesto campano dove viene utilizzata per la produzione di olio.

Pianta rustica, resistente al freddo e allo stress idrico, con una buona tolleranza ai parassiti.

Si ritrovano due varietà: olivastro Dritto e Olivastro d'Aprile.

Cerasa di Montenero

Varietà da olio della bassa collina di Montenero di Bisaccia, dove è presente con una percentuale del 40%. E' diffusa nel comprensorio dei comuni di Palata, Trivento, Tavenna, Montecilfone, Montefalcone.

L'albero presenta una vigoria medio elevata, con foglie piatte e lunghe. E' resistente al freddo e agli stress idrici, la drupa è simile ad una ciliegia: da qui il nome. L'epoca di invaiatura è tardiva ed inizia gradualmente prendendo una colorazione prima gialla poi rosa, fino a diventare rosso vinoso alla maturazione. Il distacco polpa nocciolo è agevole. La produttività è elevata, ma soggetta a frequente alternanza. La resa media è del 18% e l'olio presenta un fruttato di oliva verde con note erbacee.



Le principali cultivar del Molise

Gentile di Mafalda

Cultivar recuperata da giovani produttori alla costante ricerca delle origini e della valorizzazione dei prodotti locali, che produce un olio degno di nota.

Cultivar da sempre presente nel territorio collinare di Mafalda, ma che non aveva un nome preciso, fino ad accurate analisi del DNA condotta dal CNR di Perugia, quando si è accertato che questa pianta aveva un profilo genetico non censito e completamente diverso dalle varietà presenti nel Molise e nelle regioni limitrofe.

L'olio che se ne ricava è di alto profilo organolettico: sentori di erba di campo, fiori, foglia di pomodoro, cardo, frutta bianca e di mela.

In bocca prevalgono note speziate e un amaro tipico del tarassaco ben si accompagnano a un piccante di giusta intensità che ricorda il peperoncino e nel finale richiama l'erba tagliata.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Olio Extra vergine di Oliva Molise DOP



L'olio extravergine di oliva Molise DOP è ottenuto dai frutti dell'olivo delle varietà Aurina (o Licinia), Gentile di Larino, Oliva Nera di Colletorto e Leccino, presenti negli oliveti da sole o congiuntamente in misura non inferiore all'80%. Possono concorrere altre varietà presenti nella regione quali Paesana Bianca, Sperone di Gallo, Olivastro e Rosciola, fino ad un massimo del 20%.

Le olive devono essere raccolte, a partire dall'inizio della maturazione, direttamente dalla pianta, manualmente o con mezzi meccanici. I frutti eventualmente caduti a terra prima della raccolta non potranno essere utilizzati.

Le olive, trasportate al frantoio in modo da consentire la perfetta conservazione del frutto, devono essere tenute in recipienti rigidi, forati e sovrapponibili, in locali areati e freschi fino alla molitura, che deve avvenire entro due giorni dalla raccolta. La fase di gramolatura può durare non più di 50 minuti e deve essere effettuata con acqua a temperatura controllata non superiore a 25°C.

L'olio extravergine di oliva Molise DOP presenta colore giallo-verde, odore fruttato da leggero a medio e sapore anch'esso fruttato, con delicata sensazione di piccante o di amaro.

La zona di produzione dell'olio extravergine di oliva Molise DOP interessa la quasi totalità del territorio delle province di Isernia e Campobasso, nella regione Molise.

La produzione dell'olio in questi territori affonda in tempi antichissimi. Innumerevoli sono le testimonianze di autori romani che ne parlano come di un prodotto eccellente. Già Cicerone nel *Pro Cluentio* loda la laboriosità dei larinati e la fertilità della loro terra.

Orazio nelle sue *Satire* consiglia di utilizzare l'olio di Venafro per la preparazione di due qualità di salse dell'epoca. Plinio il Vecchio nel *De Oleo* descrive gli olivi introdotti nella zona da Licinio e dell'ottima qualità del prodotto finito.

Sulla produzione di olio nel Molise non ci sono giunte solamente testimonianze scritte: quasi tutte le ville di epoca romana, ritrovate nei secoli sono corredate di cantine contenenti grandi orci di olio, a testimoniare l'abbondanza della produzione già nell'età antica.

Nel corso dei secoli alla qualità Aurina si sono aggiunte anche la celebre Gentile di Larino, la Rosciola e la Oliva Nera di Colletorto.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Come degustare gli oli extravergini di oliva

L'analisi organolettica dell'olio si suddivide in tre fasi: visiva, olfattiva e gustativa.

Attraverso l'esame visivo è possibile apprezzare caratteri come densità, limpidezza e colore.

Con l'esame olfattivo si percepiscono l'intensità dei profumi e le peculiarità legate alla singola cultivar, con sentori che possono spaziare da toni fruttati a vegetali, a floreali, fino a note speziate e più complesse.

L'esame gustativo definisce l'intensità del sapore, la struttura ed ulteriori riconoscimenti.

Le considerazioni finali, determinanti ai fini dell'abbinamento, riguardano l'equilibrio, il finale di bocca e lo stato evolutivo.

L'equilibrio, come per il vino, è dato dal bilanciamento tra le parti dure (determinate tra le altre dalle sensazioni piacevoli amare e piccanti) e quelle morbide, ed è molto importante valutare l'eventuale presenza di squilibri verso note dure o morbide ai fini dell'abbinamento più corretto col cibo.

Non è necessario essere degli esperti per valutare un buon olio extra vergine di oliva.

Con le regole e i consigli dei nostri Sommelier dell'olio sarà sufficiente assaggiare continuamente per essere in grado di distinguere un olio cattivo da un olio di qualità.

La degustazione si esegue con un bicchiere di vetro e tra la degustazione di un olio e l'altro si mangia un pezzettino di mela o si beve un bicchiere di acqua gassata per eliminare le sensazioni dell'olio precedente. Per annotare le sensazioni gustative utilizziamo la Scheda per l'analisi sensoriale dell'olio extra vergine di oliva, in cui annotiamo le sensazioni visive, olfattive e gustative.



Esame visivo

Anche se l'esame visivo non è importante ai fini della valutazione qualitativa degli oli extravergini di oliva (gli assaggiatori professionisti eseguono la degustazione con un calice blu per non farsi influenzare dal colore), si esegue comunque tale valutazione per verificare la **limpidezza**, la **densità** e il **colore**: questi parametri possono evidenziare pregi e difetti di un olio extra vergine.

Si versa una piccola quantità di olio extravergine di oliva in un bicchiere di vetro disponendolo contro luce e, agitandolo, se ne valuta la limpidezza.

I termini per la valutazione sono: Opalescente, Velato, Limpido, Cristallino.

Si passa, poi, alla valutazione della densità.

I termini per la valutazione sono: Fluido, Poco Denso, Abbastanza Denso, Denso.

Un olio extravergine di oliva deve riportare un grado di fluidità medio-basso. Una fluidità alta è tipica degli oli ad alto contenuto di acidi grassi polinsaturi, come l'olio di semi.

Per ultimo si valuta il colore indicando le tonalità.

I termini per la valutazione del colore sono: Giallo Paglierino, Giallo Dorato, Giallo Ambrato, Giallo Verde, Verde Dorato, Verde Topazio, Verde Smeraldo, Verde Bottiglia.

Un colore verde/giallo è sintomo di raccolta giovane o matura del frutto.



Esame olfattivo

L'olfatto è uno strumento molto potente.

Semplicemente annusando l'olio si può capire se esso è di buona qualità oppure se è scadente.

L'esame olfattivo permette di valutare l'**intensità**, la **qualità**, la **descrizione** e l'indicazione dei **sentori percepiti**.



Come degustare gli oli extravergini di oliva

L'odore più o meno inteso di oliva o di erba, o di verdura, frutta, erbe aromatiche darà elementi sufficienti per una valutazione positiva dell'olio extra vergine di oliva.

Per poter eseguire l'esame olfattivo occorre portare il nostro olio alle condizioni ideali per esaltare al meglio le componenti volatili aromatiche.

- Occorre, quindi, scaldare l'olio presente nel bicchiere con il palmo di una mano agitandolo leggermente (la temperatura ideale è pari a 28°C).
- Coprire con l'altro palmo della mano l'estremità del bicchiere per poterne mantenere gli aromi, oppure utilizzare un coperchietto.
- Scoprire il bicchiere, portarlo al naso e inspirare piano e poi profondamente per individuare i componenti olfattivi dell'olio.
- Si consiglia di ripetere l'operazione più volte, in modo tale di cogliere le varie sfumature di aromi presenti e avvertire il grado d'intensità in una scala di valori tra il "leggero" e il "molto intenso".

I termini per la valutazione dell'intensità sono: Leggero, Abbastanza intenso, Intenso, Molto intenso,

I termini per la valutazione della qualità olfattiva: Poco fine, Abbastanza fine, Fine, Eccellente

L'olio può essere descritto con i seguenti termini: Agrumato, Balsamico, Floreale, Fruttato Fresco, Fruttato Secco, Vegetale, Speziato.

I sentori che si possono percepire nell'olio sono: Bergamotto, Mandarino, Pompelmo, Acacia, Sambuco, Mela, Banana, Confettura, Nocciola, Pinolo, Mandorla, Noce, Carciofo, Erbe Aromatiche, Erbe Officinali, Erba Tagliata, Peperone, Pomodoro, Cannella, Pepe, Vaniglia, Muschio, Terra Bagnata.



Esame gustativo

L'esame gustativo permette di individuare i sapori fondamentali: l'amaro, il dolce, l'acido e il salato e altre sensazioni dette termiche e tattili, come il piccante che nell'olio extravergine di oliva è molto importante poiché è caratteristica degli oli prodotti da olive ancora verdi e ricche in polifenoli.

Portiamo in bocca una piccola quantità di olio distribuendolo in tutta la cavità orale utilizzando la lingua. Procedere con una suzione prima lenta e delicata, poi più vigorosa, cercando di aspirare l'aria tra i denti in modo da provocare l'evaporazione dell'aroma nel cavo orale, portandolo a diretto contatto con le papille gustative. Durante l'assaggio è importante incamerare aria con aspirazioni corte e successive, lingua contro il palato e labbra semi aperte, assaporare l'olio per almeno 20-30 secondi.

Questa operazione è chiamata strippaggio.

In questo modo si individuano le percezioni olfattive e si valutano quelle gustative (amaro, piccante, astringente).

L'esame gustativo permette di valutare **l'intensità**, la **struttura** e i **riconoscimenti percepiti**.

I termini per la valutazione dell'intensità sono: Leggero, Abbastanza intenso, Intenso, Molto intenso.

I termini per la valutazione della struttura: Magro, Leggero, Abbastanza Strutturato, Strutturato.

In bocca si possono percepire i seguenti riconoscimenti: Sambuco, Mela, Banana, Mandorla amara, Nocciola, Noce, Pinolo, Erba, Oliva, Cardo, Carciofo, Pomodoro Verde, Pomodoro Maturo, Melanzana, Peperone Dolce, Basilico, Salvia, Cannella, Peperoncino, Pepe.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Come degustare gli oli extravergini di oliva

Considerazioni finali

Alla fine dell'assaggio si valutano l'**equilibrio** dell'olio, la **qualità** gustativa, il **finale di bocca** e lo **stato evolutivo**.

I termini da utilizzare sono: Sbilanciato, Sufficientemente Bilanciato, Equilibrato.

I termini per la valutazione della qualità olfattiva: Poco fine, Abbastanza fine, Fine, Eccellente.

Finale di Bocca: Semplice, Complesso, Persistente, Armonico.

Stato evolutivo: Vecchio, Maturo, In evoluzione, Fragante.

Fasce di valutazione



Olio medio



Olio buono



Olio molto buono



Olio eccellente

Tecnica dell'abbinamento cibo-olio

Gli oli leggeri, fruttati, con riconoscimenti di frutta secca, si possono abbinare a piatti semplici, poco complessi, che non si vuole stravolgere, come pesce al vapore, frittiture, bruschette, passati di verdure, minestre di riso e pasta e fagioli, verdure cotte a tendenza dolce.

Le cultivar ideali possono variare dal Leccino, presente in tutto il nostro territorio, alla Taggiasca ligure, all'Olivastra di Seggiano, tipica della Toscana.

Oli più incisivi, amarognoli, con riconoscimenti di carciofo o noce, per fare un esempio, possono dare un tocco in più a piatti maggiormente strutturati.

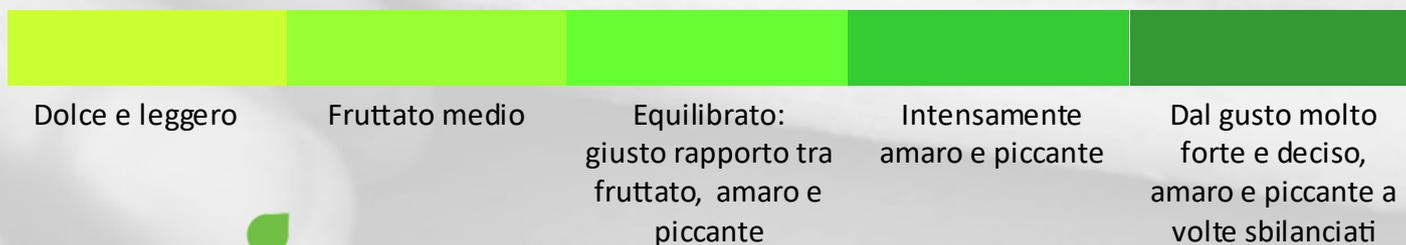
Esempi di preparazioni di questo genere sono pesci o carni alla griglia, baccalà in guazzetto, zuppe di pesce o di lenticchie, ribollita e salse calde e fredde, pomodori al forno e insalate di legumi.

Le cultivar in questione includono Casaliva del Lago di Garda, Frantoio e Moraiolo, Raja della Sabina e Ogliarola, Carboncella e Biancolilla.

Gli oli piccanti e amari sono adatti invece a preparazioni molto saporite e ricche di complessità, a base di carni, pesce spada e tonno, pizze e focacce.

Rientrano fra questi gli oli del meridione, tra cui quelli ottenuti da Tondina, Coratina, Tonda Iblea e Bosana.

Nella Carta gli oli sono elencati tenendo conto del diverso grado di intensità gustativa, dai più delicati ai più intensi.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

L'Olio è cultura.

• *Una cultura che nobilita i nostri piatti e ti cambia la vita. In meglio.* •



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

8° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier dell'Olio

A Campobasso dal 26 marzo 2025

info su molise.bibenda.it - cell. 377 0898581

mail: info@fondazionesommeliermolise.it

Olio Frate Olio extravergine di oliva

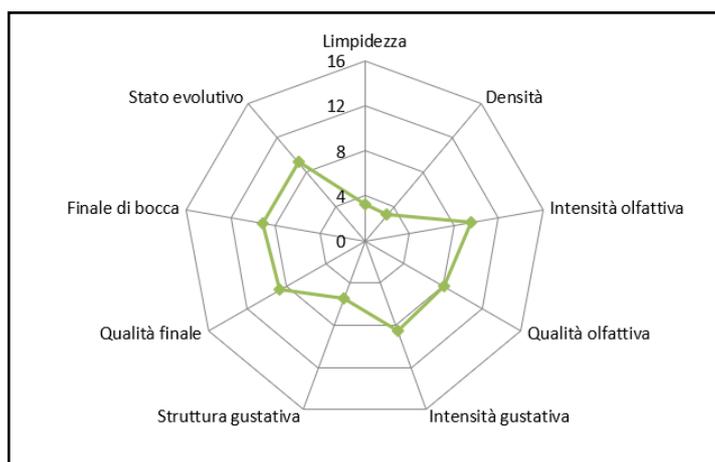
Azienda Agricola Iannacci Nicolino

Prezzo: 12,00 Euro lt.

Periodo raccolta: 31/10/2024

Raccolta: meccanica

Estrazione: a freddo



Leccio del Corno, Arbequina



Colore verde dorato, limpido, abbastanza denso



Naso delicato con sentori che rimandano al fruttato e al vegetale maturo. Riconoscimenti di oliva e banana matura



Bocca coerente con il naso. Amaro lieve e piccante un po' bruciante nel finale. Finale pastoso



A crudo su antipasti delicati

Azienda

Azienda agricola Iannacci Nicolino

Via Siggia, 18 - 86049 Utiri (CB) - T +39 349 316 8206—347 284 4699

Olga.frate@virgilio.it - www.oliofrate.com

L'azienda **Iannacci Nicolino**, giovane e dinamica, è attiva da circa sei anni e si sviluppa tra le colline di Ururi e San Martino in Pensilis. Gestisce circa 4.000 alberi d'ulivo, curati con attenzione e potati a mano, seguendo una tradizione familiare tramandata di generazione in generazione.

La produzione è incentrata su un olio extravergine di oliva fruttato medio, ottenuto dalla spremitura a freddo di una selezione di cultivar pregiate, tra cui Leccio del Corno e Arbequina.

Queste varietà, sapientemente combinate, sprigionano profumi intensi e sapori armoniosi, perfettamente bilanciati. Il risultato è un olio equilibrato, delicato e fragrante, caratterizzato da un gusto fruttato con una piacevole nota piccante persistente.

A conduzione familiare e con una forte propensione alla crescita, l'azienda ha in programma l'impianto di nuovi uliveti nei propri terreni, investendo interamente con risorse proprie.

Attualmente, l'olio prodotto è distribuito in numerosi ristoranti in tutta Italia e Svizzera, dove il brand è particolarmente apprezzato per la qualità e l'eccellenza del prodotto.



Olio extravergine di oliva

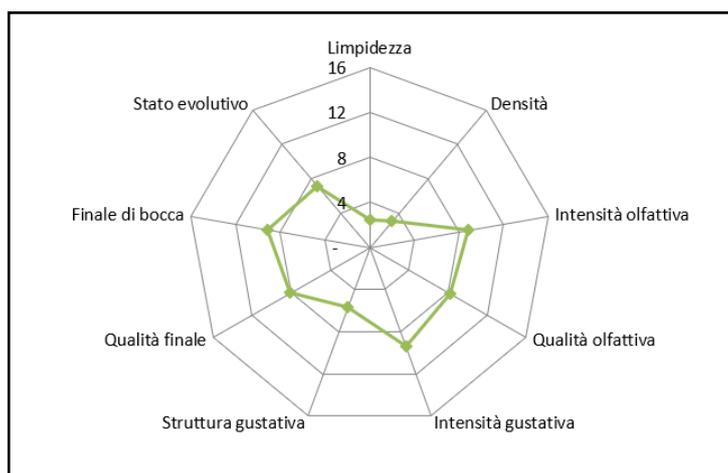
Azienda Agricola Di Vito Daniele

Prezzo: 10,00 Euro It.

Periodo raccolta: Novembre

Raccolta: manuale

Estrazione: prima spremitura a freddo



Gentile di Chieti



Giallo verde, limpido, abbastanza denso



Profumi di media intensità con sentori di vegetali e di fruttato maturo



In bocca l'olio è delicato con amaro e piccante appena accennati. Coerente con il naso.



Da provare con insalata di legumi e sedano

Altri oli degustati:

- Olio extravergine di oliva - Peranzana
- Olio extravergine di oliva - Bella di Cerignola

Azienda

Frantoio Di Vito Daniele

C.da Coppere, snc - 86037 Palata (CB) - T. +39 339 146 4100

divitobio@gmail.com - serradelparco.com

Attivo da oltre 40 anni, il **Frantoio Di Vito** è una realtà consolidata nel settore dell'estrazione dell'olio extravergine di oliva.

L'azienda opera come contoterzista, offrendo un servizio di molitura per conto terzi e garantendo la massima attenzione alla qualità del prodotto finale.

Specializzata nella lavorazione di olive provenienti principalmente dal territorio locale, preserva la tradizione olearia attraverso metodi artigianali e tecnologie moderne. L'olio ottenuto si distingue per autenticità e genuinità, espressione della ricchezza e delle caratteristiche uniche delle cultivar locali.



Olio extravergine di oliva

Azienda Agricola Di Vito Daniele

Prezzo: 10,00 Euro It.

Periodo raccolta: Novembre

Raccolta: manuale

Estrazione: prima spremitura a freddo



Peranzana



Giallo dorato, limpido, abbastanza denso.



Di discreta intensità e finezza dei profumi, prevalentemente di vegetale e fruttato maturi.

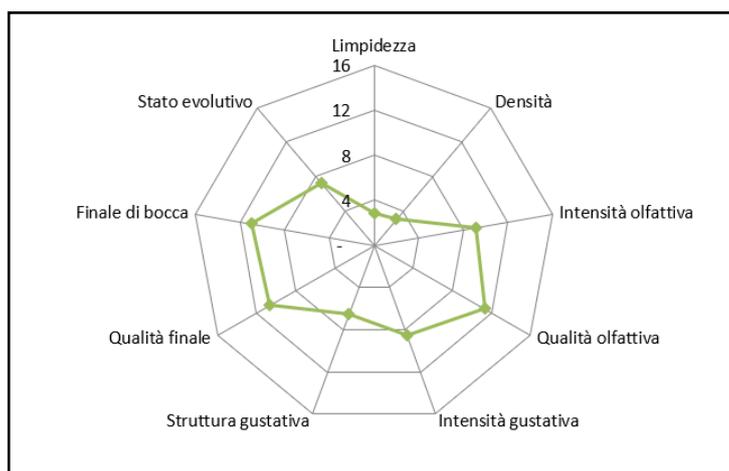


Abbastanza intenso e abbastanza strutturato. Coerente con i profumi sentiti all'olfatto cui si aggiungono note di lattuga.

Equilibrato con amaro e piccante basso.



Piatti delicati e semplici come ad esempio una ricca insalata con lattuga, pomodorini, mozzarelline e tonno.



Altri oli degustati:

- Olio extravergine di oliva - Gentile di Chieti
- Olio extravergine di oliva - Bella di Cerignola





44th FORUM

DELLA CULTURA DELL'OLIO E DEL VINO

ROMA, SABATO 22 MARZO 2025 • Hotel Rome Cavalieri

ALLA PRESENZA DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Olio extravergine di oliva - Leccino

Feudibi



Leccino



Giallo dorato, limpido e abbastanza denso.



Al naso l'olio è di discreta intensità e con profumi eleganti fruttato-vegetali di banana, mela matura, melanzana, origano e oliva.

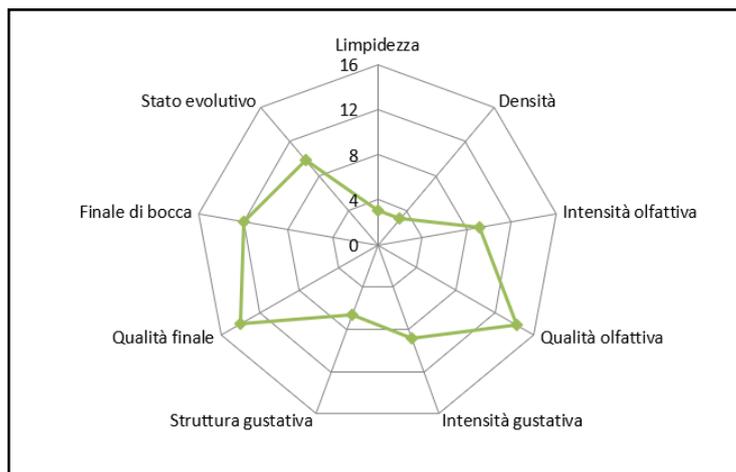


In bocca è perfettamente coerente nei profumi, abbastanza intenso e abbastanza strutturato.

L'equilibrio è quasi pieno con una leggera prevalenza del piccante che persiste nel tempo.



Crudità di verdure. Insalata di tonno e primosale.



Altri oli degustati:

- Olio extravergine di oliva - Moraiolo

Azienda

Feudibi - Montenero di Bisaccia (CB) - info@feudibi.it - www.feudibi.it

Feudibi si distingue per la coltivazione di oliveti di alta qualità, utilizzando metodi biologici e sostenibili. L'azienda si estende su terreni fertili nelle colline molisane, dove l'ambiente naturale e il microclima favorevole permettono la crescita di olive pregiate, dando vita a un olio extravergine d'oliva dal gusto ricco e delicato. Feudibi si impegna a preservare la biodiversità e a rispettare le pratiche agricole che garantiscono un prodotto sano, autentico e perfettamente equilibrato.

Ogni fase della produzione, dalla raccolta delle olive alla spremitura a freddo, è curata nei minimi dettagli per garantire la massima qualità e freschezza del prodotto. Grazie all'impegno costante nella ricerca della perfezione e nella cura dei propri oliveti, Feudibi è diventata un punto di riferimento per gli amanti dell'olio extravergine di oliva di alta gamma.



Premium olio extravergine di oliva Ortuso



Gentile di Larino



Giallo dorato con riflessi verdi, limpido e abbastanza denso.



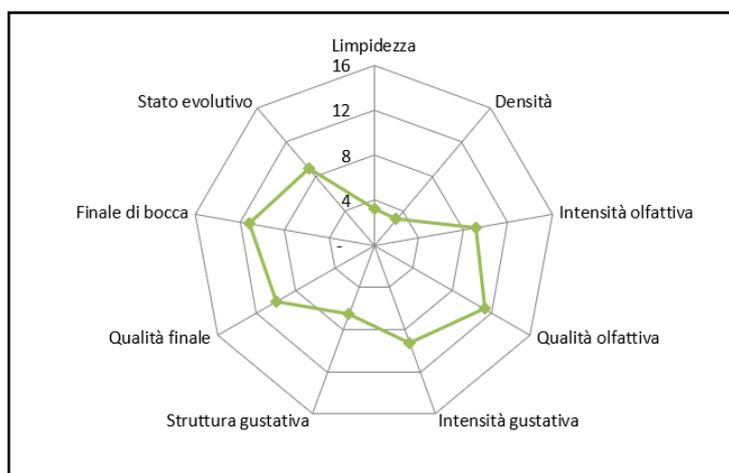
Dall'impatto olfattivo delicato, si riconoscono netti i profumi di un fruttato maturo e di erbe aromatiche.



Coerente il retronasale; sufficientemente equilibrato con un piccante superiore all'amaro.



Da provare su pesce al vapore e verdure grigliate.



Altri oli degustati:

- Premium Olio extravergine di oliva - Perenzana
- Bio Olio extravergine di oliva
- Molise Dop Olio extravergine di oliva

Azienda

Oleario Ortuso SRL

Via Colle delle Api, 44 - 86100 Campobasso (CB)

Tel. +39 0874 62147 - info@ortuso.com - www.ortuso.com

Frantoio Ortuso vanta una solida tradizione olearia che affonda le radici in generazioni di passione per la produzione di olio extravergine d'oliva. Situato in Molise, l'azienda è rinomata per la sua attenzione alla qualità e per l'utilizzo di metodi tradizionali nella raccolta e nella spremitura delle olive.

Con un impegno costante per la sostenibilità e l'eccellenza, Ortuso produce oli di altissima qualità, tra cui quelli DOP e biologici, espressione autentica della cultura olearia molisana.



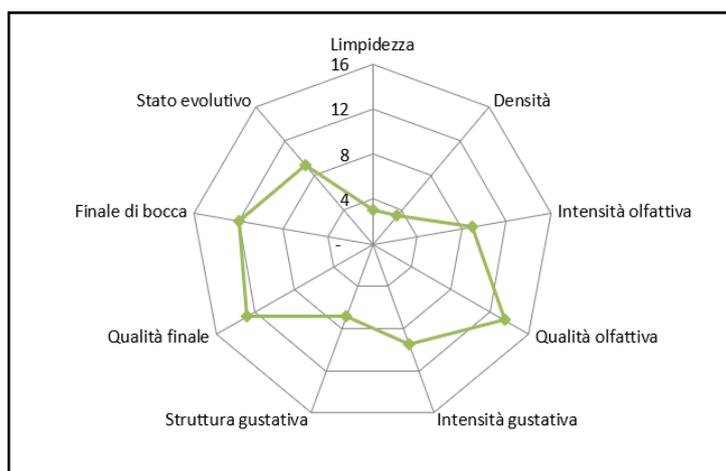
Olio di Colletorto Oliva nera di Colletorto Olio extravergine di oliva Oleificio Coop. San Giovanni Battista

Prezzo: 22,61 Euro 0,750 lt.

Periodo raccolta: seconda metà di ottobre

Raccolta: meccanizzata

Estrazione: a due fasi



Oliva nera di Colletorto



Giallo dorato, limpido, abbastanza denso



All'olfatto i profumi sono fini e netti e rimandano alla mela, alla banana, al pomodoro. Lieve accenno di erbe aromatiche.



Ingresso amaro, ben bilanciato dal piccante. Ritornano le note vegetali con sentori di rucola, melanzana e un finale di frutta secca



Ideale per una bruschetta al pomodoro, una polenta con i funghi o baccalà, finocchi e pomodorini

Altri oli degustati:

- Armonico Olio extravergine di oliva
- Biologico Olio extravergine di oliva
- Primolio Olio extravergine di oliva

Azienda

Oleificio coop. San Giovanni Battista S.c.a.

Via della Libertà, 9 - 86044 Colletorto (CB)

T. +39 0874 730103 - info@oliodicolletorto.it - www.oliodicolletorto.it

L'**Oleificio Cooperativo San Giovanni Battista S.c.a** è una cooperativa di agricoltori fondata nel 1968, che oggi conta 139 soci olivicoltori, unici fornitori delle olive lavorate nel proprio impianto.

Tutti i soci provengono da Colletorto e dai paesi limitrofi, e la cultivar predominante (80%) è l'Oliva Nera di Colletorto, simbolo della tradizione olearia locale. L'oleificio si distingue per la valorizzazione del territorio e per la produzione di un olio extravergine di alta qualità, frutto di esperienza e passione.



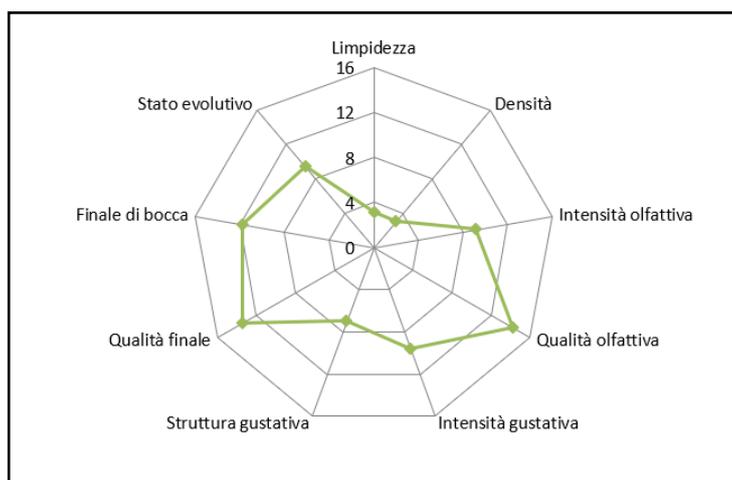
Marchese Rota Olio extravergine di oliva Pagliuca Pasquale

Prezzo: 00,00 Euro 0,750 lt.

Periodo raccolta: 30/09-30/10/2024

Raccolta: manuale con abbacchiatori

Estrazione: a freddo ciclo continuo



Oliva nera di Colletorto, Rumignana



Giallo, limpido e abbastanza denso.



Al naso abbastanza intenso con profumi eleganti. Emergono note di erbe officinali, rucola, mela matura, banana matura.



Al gusto note di oliva matura, pomodoro maturo. Bocca un po' grassa cui segue una piacevole astringenza nel finale. Piccante di peperoncino.



Versatile negli abbinamenti più delicati come carni bianche e pesce.
Da provare su baccalà in bianco, patate al cartoccio.

Azienda

Azienda Pagliuca Pasquale

Vico Fratelli Bandiera, 13 - 86044 Colletorto (CB)

+39 347 075 4960 - marcheserota@gmail.com www.marcheserota.com

L'Azienda Pagliuca, a conduzione familiare, da sempre nutre un profondo attaccamento al piccolo mondo degli ulivi colletortesi. Nel solco della tradizione familiare, si inserisce in un paesaggio costellato di alberi secolari, esposto a mezzogiorno e caratterizzato da dolci convalli, un habitat incontaminato e privo di interventi umani, rimasto inalterato nel tempo e situato in un'area rurale di rilevanza storica.

L'azienda vanta un forte radicamento territoriale, basato su una coltivazione tradizionale, genuina ed equilibrata, sempre rispettosa dell'ambiente circostante. Con grande passione, l'Azienda Pagliuca pone particolare attenzione alle varietà autoctone, in primis alla cultivar più rappresentativa dell'agro di Colletorto: l'Oliva Nera di Colletorto, dal sapore delicato ma intenso.

Il marchio "Marchese Rota – Pagliuca Olio Extravergine di Oliva" racconta la storia di un territorio olivicolo vivace e ricco di tradizione. Il nome deriva dall'ampia fascia territoriale che ospita gli oliveti e che, dal 1704, fu dominio del Marchese Rota, nobile napoletano proprietario di un vasto feudo in cui sorgevano forni, mulini e frantoi. Nel rispetto della tradizione, lo stemma aziendale simboleggia questo percorso secolare, che affonda le sue radici nel passato e continua a crescere nel tempo, consolidando un legame profondo con il territorio.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Olio extravergine di oliva

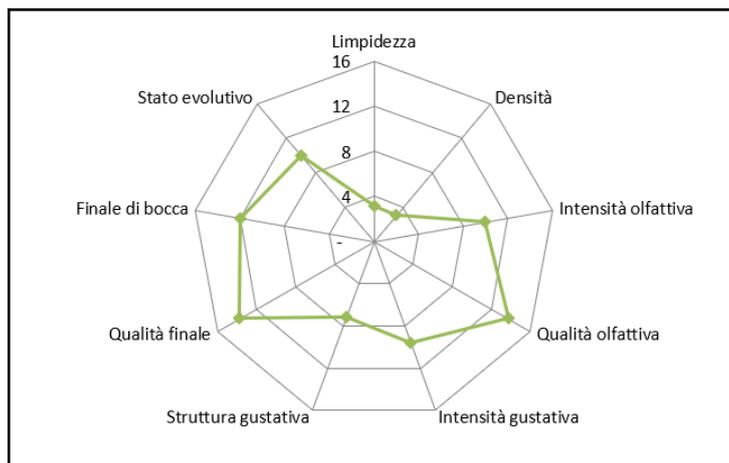
Azienda Agricola Di Vito Daniele

Prezzo: 10,00 Euro It.

Periodo raccolta: Ottobre

Raccolta: manuale

Estrazione: prima spremitura a freddo



Bella di Cerignola



Verde dorato, limpido e abbastanza denso.



Dall'impatto olfattivo intenso e di qualità fine, si percepiscono sentori vegetali netti di fava ed asparago e cicoria, seguito da un fruttato di mela a pasta gialla.



La bocca è coerente nei profumi col naso; intenso e abbastanza strutturato. Equilibrato con bassa intensità di amaro e piccante.



Verdure e piatti delicati. Da provare su cicoria 'mbuttunata.

Altri oli degustati:

- Olio extravergine di oliva - Gentile di Chieti
- Olio extravergine di oliva - Peranzana



Bio Olio extravergine di oliva Ortuso



N.D.



Giallo dorato, limpido, abbastanza denso



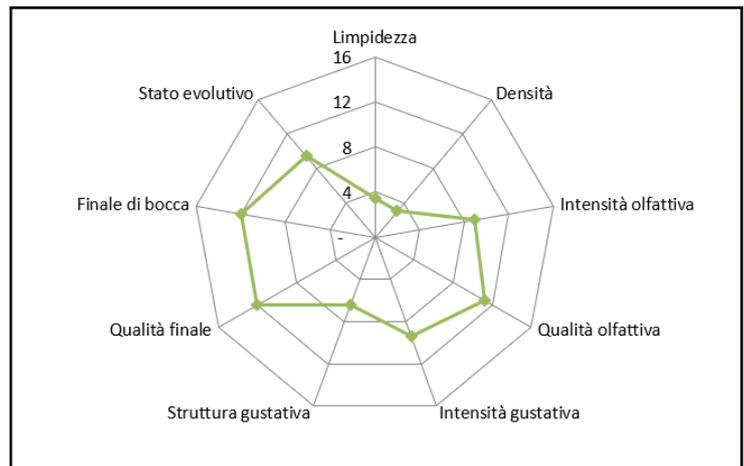
Profumi delicati che rimandano alla mela, alla banana, al pomodoro e all'origano



In bocca l'ingresso è delicato con amaro e piccante equilibrati



Ideale come ingrediente per salse sia calde che fredde
Da provare con le verdure grigliate



Altri oli degustati:

- Premium Olio extravergine di oliva - Perenzana
- Bio Olio extravergine di oliva
- Molise Dop Olio extravergine di oliva



Olio di Colletorto biologico Olio extravergine di oliva

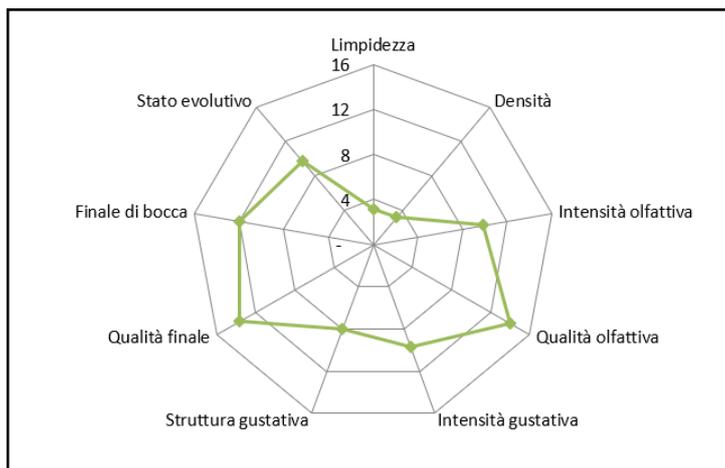
Oleificio Coop. San Giovanni Battista

Prezzo: 18,90 Euro 0,75 lt.

Periodo raccolta: seconda metà ottobre -
fine Novembre

Raccolta: meccanizzata

Estrazione: a due fasi



Oliva nera di Colletorto, Leccio del corno, Rumignana, Cazzarella



Giallo dorato, limpido, abbastanza denso



I profumi rimandano a sensazioni vegetali come melanzana, rucola, foglia di pomodoro e note fruttate come mela e banana. Qualche accenno di frutta secca ed erbe aromatiche



Al palato l'olio è strutturato. L'ingresso amaro ben presente equilibrato da un piccante in crescita. Melanzana, rucola e pepe nel finale di bocca.



Su una pasta e ceci o su un baccalà arracanato.

Altri oli degustati:

- Armonico Olio extravergine di oliva
- Oliva nera di Colletorto Olio extravergine di oliva
- Primolio Olio extravergine di oliva



Paesana nera Olio extravergine di oliva

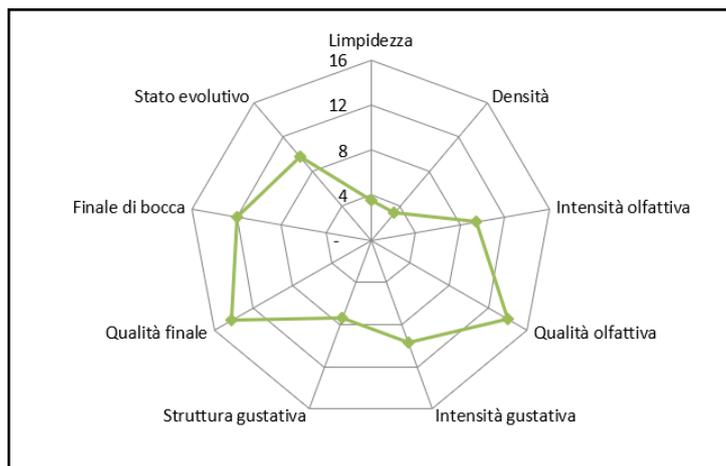
Azienda Agricola Principe di Pignatelli

Prezzo: 12,00 Euro 0,250 lt.

Periodo raccolta: Ottobre/Novembre

Raccolta: manuale agevolata

Estrazione: a freddo ciclo continuo 3 fasi



Paesana nera



Verde dorato, limpido, abbastanza denso



Profumi netti che rimandano all'origano, al basilico, all'erba tagliata, alla mela e alla mandorla



Impatto gustativo intenso e strutturato con ritorni di rucola, mandorla, mela e salvia. Amaro e piccante sono bilanciati e donano piacevolezza al palato.



Da provare su un pinzimonio, una insalata di legumi o un merluzzo in umido.

Altri oli degustati:

- Biologico Olio extravergine di oliva
- Classico Olio extravergine di oliva
- Aurina Olio extravergine di oliva
- Sperone di gallo Olio extravergine di oliva

Azienda

Azienda Agricola Principe Pignatelli di Monteroduni Srl

Località Sant'Eusanio - 86075 Monteroduni (IS) - T. +39 0865 491222 - F. +39 0865 493811

info@oliopignatelli.com - www.oliopignatelli.com

L'**Azienda Agricola Principe Pignatelli** di Monteroduni vanta una tradizione secolare nella produzione agricola, risalente al 1669. Situata a Monteroduni, in provincia di Isernia, nel cuore del Molise, l'azienda si estende su una superficie complessiva di 100 ettari a 250 metri sul livello del mare.

Il territorio, noto sin dall'antichità per la sua vocazione olearia, è citato dal poeta latino Orazio per il suo pregiato olio d'oliva. La tenuta ospita oltre 3.000 ulivi secolari per lo più secolari, da cui si ricava un olio extravergine di oliva di altissima qualità. L'azienda produce diverse tipologie di olio extravergine di oliva ottenuti da cultivar monovarietalità autoctone e alloctone del Molise attraverso estrazione a freddo.

Oltre all'olio, l'azienda offre una gamma di prodotti come conserve, condimenti, vini, pasta e taralli, tutti realizzati con ingredienti selezionati e secondo metodi tradizionali.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Olio Extravergine di oliva Biologico

Azienda Agricola Colle degli ulivi



N.D.



Giallo dorato, limpido, abbastanza denso



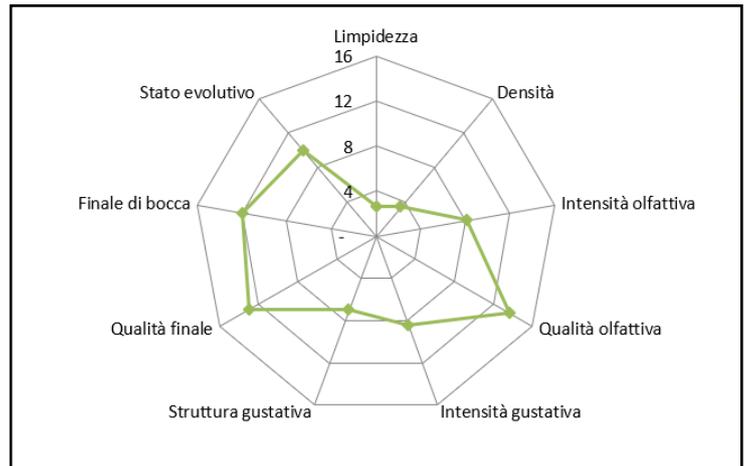
Naso fine con sentori vegetali di cicoria, rucola e lattuga e fruttato di mela e banana. Qualche accenno di erbe aromatiche nella trama.



In bocca l'olio entra molto delicato con amaro e piccante presenti e molto equilibrati. Nel finale tornano le note vegetali e un lieve pizzicore di pepe.



Da provare su merluzzo al vapore.



Azienda

Azienda Agricola Colle degli ulivi

Via dei Bagni S.N.C. - 86038 Petacciato (CB)

T. +39 347 5560378 - info@agricolledegliulivi.com - www.agricolledegliulivi.com

L'**Azienda Agricola Colle degli Ulivi** è una giovane azienda agricola che nasce dall'amore e dalla passione per la propria terra e per la tradizione.

Utilizzano il metodo biologico con l'obiettivo di mantenere il prezioso equilibrio della natura e la biodiversità.

Tecniche agronomiche innovative e particolare attenzione all'ambiente, fanno dell'azienda una vera e propria oasi verde piena di colori e profumi.



Olio di Colletorto Armonico Olio extravergine di oliva

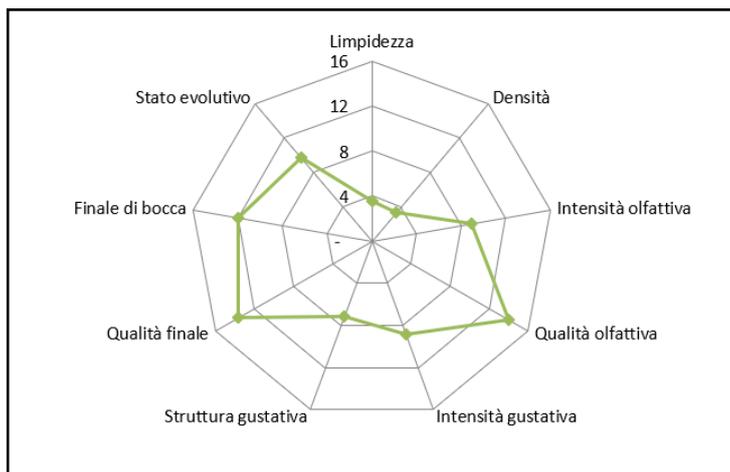
Oleificio Coop. San Giovanni Battista

Prezzo: 15,30 Euro 0,75 lt.

Periodo raccolta: seconda metà novembre

Raccolta: meccanizzata

Estrazione: a due fasi



Oliva nera di Colletorto, Leccino, Rumignana, Cazzarella



Giallo dorato, cristallino, abbastanza denso



Propone all'olfatto sensazioni di pomodoro, banana e mela, seguite da un finale di erbe aromatiche.



Al palato riprende il quadro olfattivo, con un'impronta più delicata. Amaro e piccante in equilibrio. Chiusura di pepe.



Da provare con un pancotto con verdure e fagioli; straccetti di pollo.

Altri oli degustati:

- Oliva nera di Colletorto Olio extravergine di oliva
- Biologico Olio extravergine di oliva
- Primolio Olio extravergine di oliva



Molise D.o.p. Olio extravergine di oliva Ortuso



Gentile di Larino



Giallo dorato, cristallino, abbastanza denso.



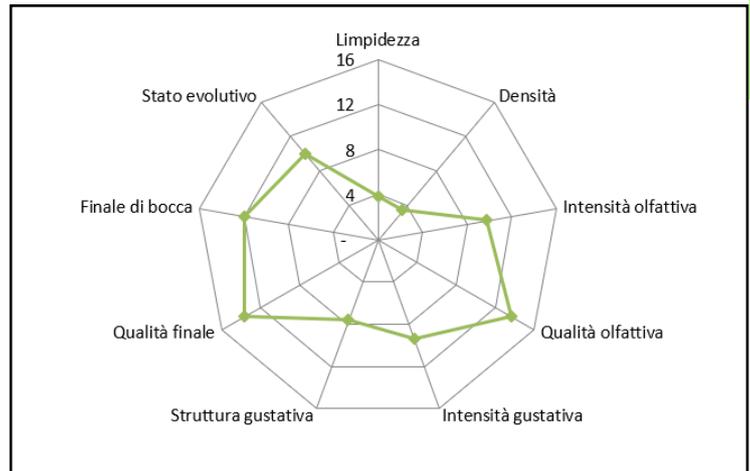
Al naso i profumi sono intensi e fini, con richiami vegetali, fruttati e balsamici. E' possibile ritrovare la foglia di pomodoro, la mela, l'origano e cenni agrumati.



In bocca l'amaro e il piccante si avvertono in maniera molto equilibrata e piacevole. Ritornano le note vegetali del pomodoro, della rucola e della melanzana.



E' un olio versatile da abbinare a verdure grigliate, caprese, pizza margherita. Da provare su un filetto di merluzzo.



Altri oli degustati:

- Premium Olio extravergine di oliva - Gentile di Larino
- Premium Olio extravergine di oliva - Perenzana
- Bio Olio extravergine di oliva



Aurina Olio extravergine di oliva

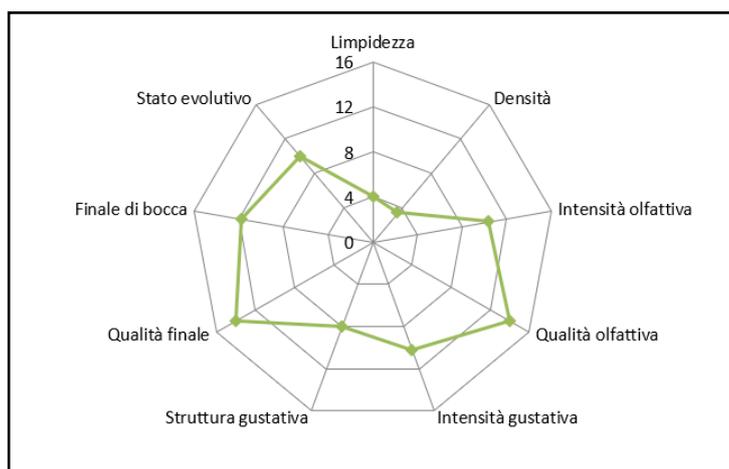
Azienda Agricola Principe di Pignatelli

Prezzo: 12,00 Euro 0,250 lt.

Periodo raccolta: Ottobre/Novembre

Raccolta: manuale agevolata

Estrazione: a freddo ciclo continuo 3 fasi



Aurina



Verde topazio, cristallino, abbastanza denso.



Olfatto definito in ricordi di foglia di pomodoro, cicoria, erba tagliata, poi mela verde, banana verde e origano.



Al gusto rivela struttura e intensità coerenti all'olfatto. Equilibrate le sensazioni amare e piccanti. Finale persistente e pulito con ritorni floreali e di frutta secca.



Da provare su una trota salmonata o su una bistecca di capocollo di maiale.

Altri oli degustati:

- Biologico Olio extravergine di oliva
- Classico Olio extravergine di oliva
- Paesana nera Olio extravergine di oliva
- Sperone di gallo Olio extravergine di oliva



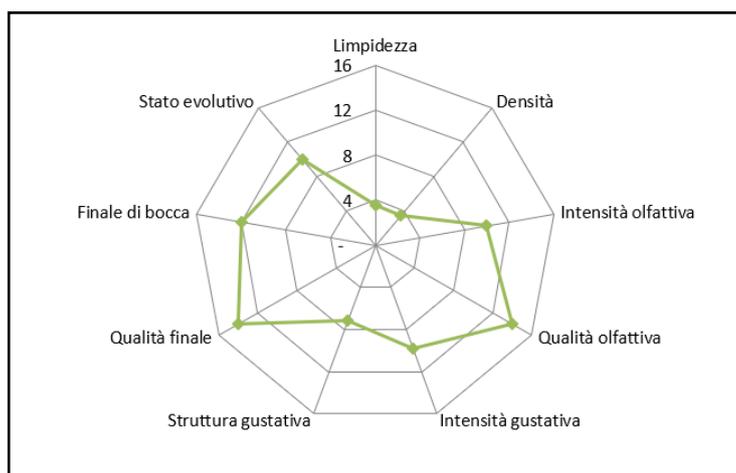
Il Finissimo Olio extravergine di oliva Azienda Agricola Radatti Adamo

Prezzo: 12,00 Euro 0,50 lt.

Periodo raccolta: terza dec. Ottobre, prima
dec. dicembre

Raccolta: scuotitore

Estrazione: ciclo continuo a freddo



Gentile di Larino



Giallo dorato, cristallino, abbastanza denso



Naso intenso e fine dove si avvertono note vegetali, balsamiche e accenni agrumati.
Si riconoscono sentori di pomodoro, rucola salvia e finocchietto.



In bocca l'olio entra più delicato, con amaro e piccante presenti ma piacevoli.
Anche le note vegetali sono più attenuate, ma sempre presenti.



Da provare su un primosale o una torta di mele e cannella con crema.

Azienda

Azienda Agricola Adamo Radatti

C.da Bosco, 27 - 86035 Larino (CB) - T + 39 3891869551 - olio.japoce@gmial.com

L'oliveto Japoce si estende su una collina che domina il borgo antico di Larino e si sviluppa per una superficie di circa 10 ettari.

Le piante sono disposte a sesto regolare e allevate a policono, le cultivar presenti sono la Gentile di Larino, Nera di Colletorto, Leccio del Corno e Salegna di Larino.



Molise D.o.p. Olio extravergine di oliva

Oleificio Di Vito



Gentile di Larino e Leccino



Giallo dorato cristallino



All'olfatto si presenta pulito, fine, con sentori di fruttato fresco, vegetale, balsamico. Ricorda il pomodoro, la melanzana, il timo e la salvia e leggere note di mandorla e di agrumi.

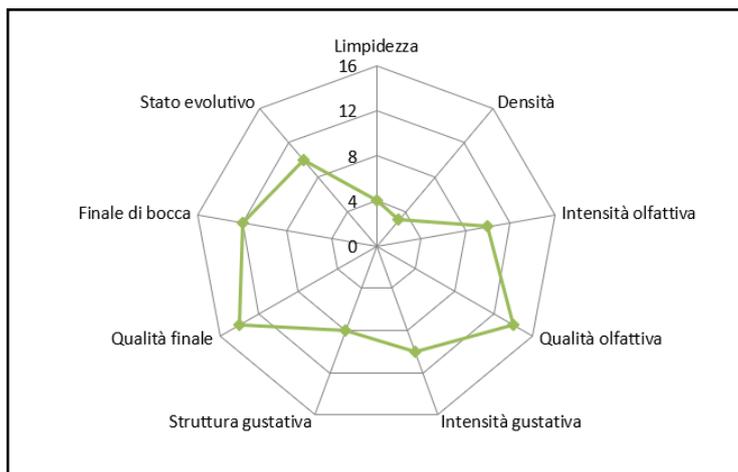


Dal gusto equilibrato tra amaro e piccante, con riconoscimenti di melanzana, pomodoro, timo.



Ideale per esaltare un gustoso piatto di legumi, delle verdure grigliate oppure dei delicati secondi di mare.

Da provare su una braciola di maiale.



Azienda

Oleificio Di Vito

C.da Cocciolate, 10 - 86042 Campomarino (CB) - T +39 0875 539257 - F +39 0875 910838

info@oliodivito.it - www.oliodivito.it

L'azienda a conduzione familiare coltiva una superficie di circa 100 Ha. specializzata in olivicoltura e viticoltura ed una restante parte riservata ai cereali e legumi. Su circa 45 Ha sono a dimora gli oliveti, sia impianti super intensivo, che tradizionali per un totale di circa 40000 piante di diverse varietà, Leccino, Gentile di Larino, Peranzana, Nociara, Frantoio, Nera di Colletorto.

L'azienda DI VITO segue ogni fase della produzione, grazie alle raccolte meccanizzate e alla lavorazione delle materie prime nel frantoio di proprietà, riesce ad ottenere Oli Extravergini di qualità in tempi brevissimi e ricchi di sostanze naturali come quelle antiossidanti (polifenoli) e aromatiche, dal colore giallo limpido con riflessi verdi di bassa acidità, dal gusto fruttato leggero a fruttato medio.

Tutto l'anno si offrono visite guidate in azienda e degustazione di prodotti ai clienti, turisti; inoltre si effettua servizio di fattoria didattica a scolaresche e bambini delle scuole materne per un approccio al consumo del prodotto di qualità.

All'interno della Az. DI VITO, da circa 10 anni, è stata realizzata una piccola cantina per la vinificazione delle uve prodotte dai circa 10 Ha di vigneti di proprietà.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Olio extravergine di oliva

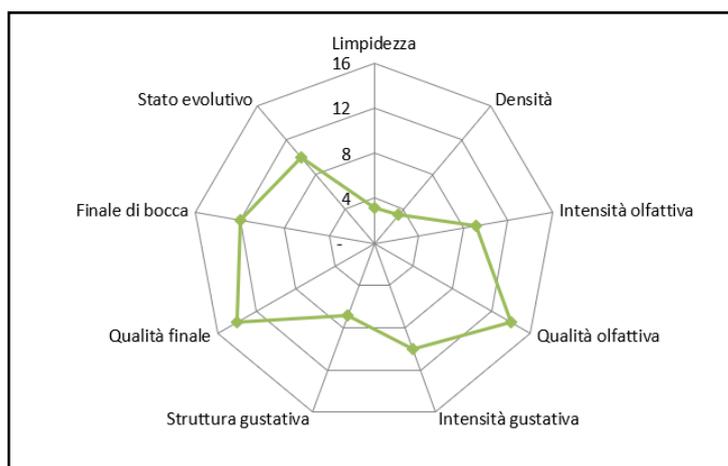
Bruno Mottillo

Prezzo: 10,00 Euro 0,500 lt.

Periodo raccolta: prima decade Ottobre

Raccolta: manuale agevolato

Estrazione: continuo a 2 fasi



Gentile di Larino



Giallo dorato con riflessi verdi, limpido, abbastanza denso.



Dall'impatto olfattivo intenso e fine. I sentori presenti rimandano al fruttato, al vegetale e all'agrumato tra cui spiccano pomodoro e foglia di pomodoro, erba, peperone, lattuga e agrumi.



In bocca l'olio è intenso e abbastanza strutturato con ritorni prevalentemente di rucola e origano. L'equilibrio è spostato su un piccante più presente. Persistente nel finale.



Versatile negli abbinamenti sia di legumi che di carni bianche.
Focaccia con pomodorini.

Azienda

Oleificio Bruno Mottillo

C.da Cappuccini, 10 - 86035 Larino (CB)

T +39 335 608 9398 - info@oleificiomottillo.com - www.oleificiomottillo.com

L'Oleificio **Bruno Mottillo** conta circa 650 piante su una superficie di 3,5 ettari.

Il frantoio si trova immerso nelle verdi colline molisane.

Offre l'opportunità di essere visitato, anche da gruppi organizzati, dando la possibilità di effettuare assaggi degli oli prodotti, previa prenotazione.

La proprietà ha avuto cura di innovare il sistema di estrazione e lo stoccaggio dell'olio contempla l'atmosfera e la temperatura controllate.



Olio di Colletorto Primolio Olio extravergine di oliva

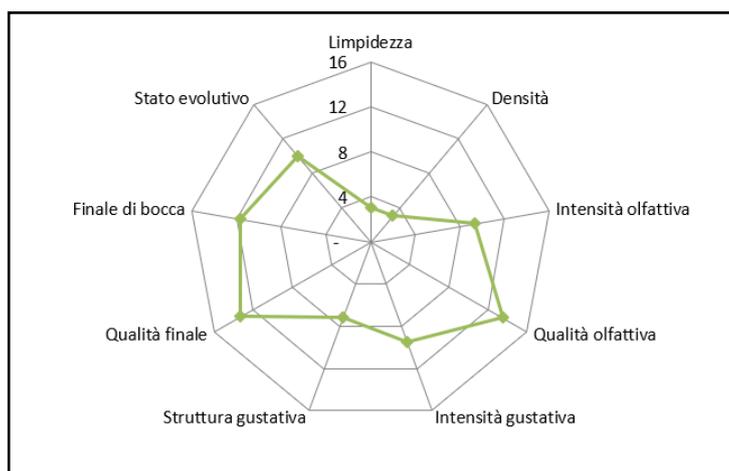
Oleificio Coop. San Giovanni Battista

Prezzo: 16,00 Euro 0,75 lt.

Periodo raccolta: seconda metà ottobre

Raccolta: meccanizzata

Estrazione: a due fasi



Oliva nera di Colletorto, Leccino, Rumignana, Cazzarella



Giallo dorato, limpido, abbastanza denso.



Sprigiona all'olfatto note di foglia di pomodoro, cicoria, melanzana, mela e soffuse sensazioni di origano, timo e agrumi.



Bocca delineata da una struttura vegetale con la dote amara e piccante in equilibrio. Finale pungente.



Su pallotte cace e ove, funghi alla piastra o baccalà in umido.

Altri oli degustati:

- Armonico Olio extravergine di oliva
- Biologico Olio extravergine di oliva
- Oliva nera di Colletorto Olio extravergine di oliva



9^o CORSO di Qualificazione Professionale per SOMMELIER

Campobasso

da giovedì 17 aprile 2024

un mare di emozioni!



Fondazione Italiana Sommelier

SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE
PER LA CULTURA DEL VINO, DELL'OLIO E DEI PRODOTTI DELLA TERRA

Info e iscrizioni: 377 089 8581

info@fondazione-sommeliermolise.it - molise.bibenda.it

Olio extravergine di oliva - Moraiolo

Feudibi



Moraiolo



Verde dorato, limpido, abbastanza denso.



All'esame olfattivo l'olio si presenta intenso e di qualità fine.

I profumi presenti sono prevalentemente di erbe aromatiche come origano, rosmarino e salvia, poi si aggiungono note di erba verde, agrumi, mela.

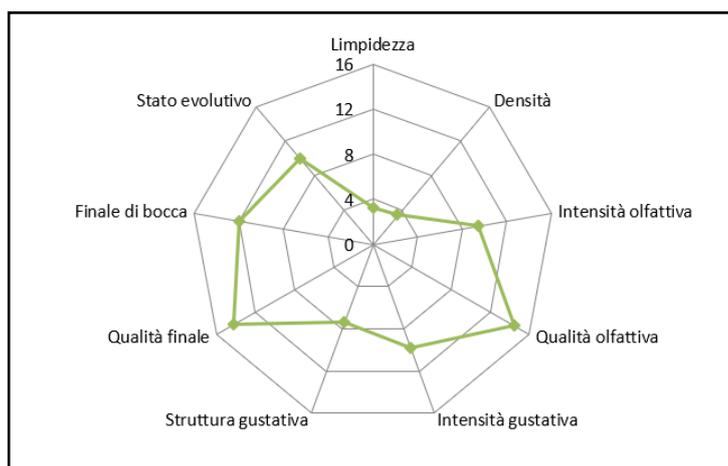


All'esame gustativo l'olio è intenso e strutturato, con profumi coerenti con la parte olfattiva. Prevalentemente piccante e di qualità fine. Finale persistente.



Versatile negli abbinamenti sia di pesce strutturato che di zuppe.

Da provare con una zuppa di pesce o con un branzino in crosta di sale.



Altri oli degustati:

- Olio extravergine di oliva - Leccino



Classic Olio extravergine di oliva

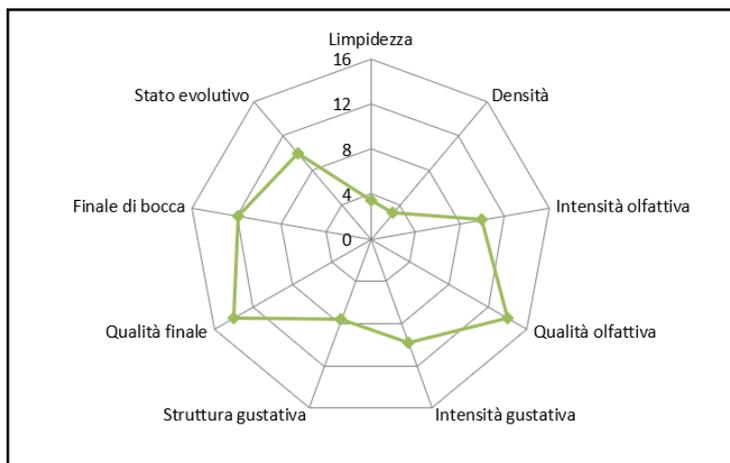
Marina Colonna

Prezzo: 10,30 Euro 0,25 lt.

Periodo raccolta: inizio ottobre

Raccolta: abbacchiatore elettrico/pneumat.

Estrazione: ciclo continuo a due fasi



FS17, Cima di Melfi, Nocellara



Verde dorato, limpido, abbastanza denso.



L'impatto olfattivo è intenso e di qualità fine.

I profumi appartengono alle famiglie agrumato, fruttato, vegetale e balsamico con riconoscimenti di limone, mela, banana verde, erba tagliata ed erbe officinali.



In bocca l'olio è intenso e strutturato con note maggiormente spostate sul vegetale di rucola e carciofo. Equilibrato e fine nelle componenti amaro, piccante e fruttato. Persistente.



Zuppa di lenticchie.

Altri oli degustati:

- Molensis Olio extravergine di oliva
- Molise Dop Olio extravergine di oliva

Azienda

Marina Colonna soc. Agr. Srl

Masseria Bosco Pontoni - 86046 San Martino in Pensilis (CB)

T. +39 0875 603006 - info@marinacolonna.it - www.marinacolonna.it

L'azienda Colonna si estende su 160 ettari, di cui 55 dedicati agli uliveti. Qui crescono sedici diverse cultivar provenienti da varie regioni italiane, insieme a cultivar autoctone che danno vita all'olio D.O.P. Molise.

L'adozione di tecniche a basso impatto ambientale, la raccolta anticipata con facilitatori pneumatici a batteria e l'estrazione a freddo a due fasi nel frantoio a temperatura controllata garantiscono un olio di altissima qualità.

Dall'albero alla bottiglia: la miscela "Classica", la selezione "D.O.P. Molise", il monovarietale "Peranzana", il "Biologico" e il pluripremiato blend superiore "Molensis XXV". Tutti gli oli vengono imbottigliati nella caratteristica Anfora brevettata, creata nel 1986.



Premium olio extravergine di oliva Ortuso



Peranzana



Giallo dorato, limpido e abbastanza denso.



Intenso e fine nei profumi.

Sentori vegetali di rucola, finocchio, origano, poi speziatura di pepe, ed ancora fruttati di pomodoro, banana e mela.



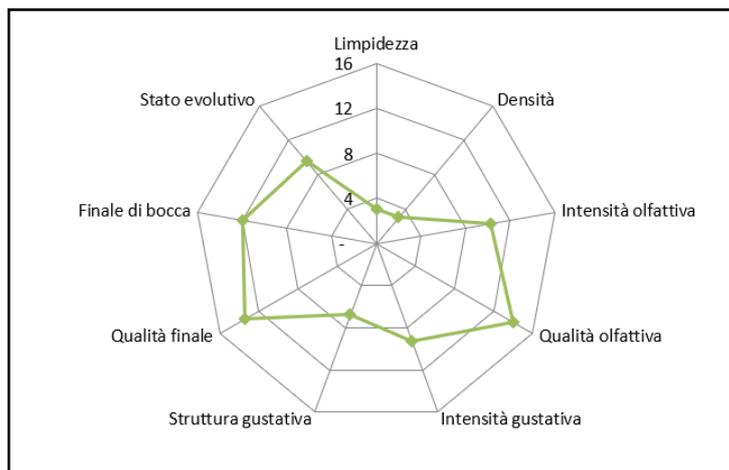
All'esame gustativo intenso e strutturato con netti ritorni vegetali.

Equilibrato con ingresso amaro medio e poi piccante. Abbastanza persistente.



Versatile negli abbinamenti sia di verdure che di carni e pesci magri.

Provare su pizza e minestra.



Altri oli degustati:

- Premium Olio extravergine di oliva - Gentile di Larino
- Bio Olio extravergine di oliva
- Molise Dop Olio extravergine di oliva



Delicato Olio extravergine di oliva Olearia Fortore



N.D.



Giallo dorato, limpido, abbastanza denso



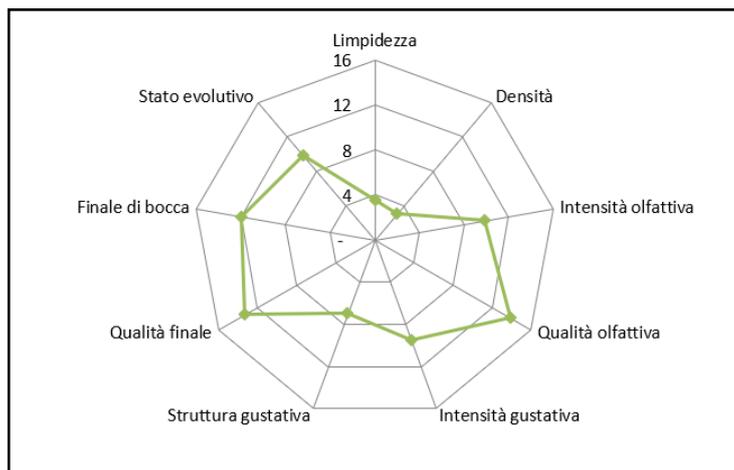
I profumi sono intensi e fini. Evoca note di pomodoro, peperone, mela e timo.



All'assaggio tornano le note vegetali con livelli equilibrati di amaro e piccante.



Da provare con sagne e ceci.



Altri oli degustati:

- Medio Olio extravergine di oliva
- Intenso Olio extravergine di oliva

Azienda

Olearia Fortore Snc

C.da Monte Sant'Angelo, snc - 86040 Macchia Valfortore (CB)

T. +39 333 3718353 - oleariafortore@outlook.it

Il frantoio "**Olearia Fortore**" trae le sue origini a Macchia Valfortore, un piccolo paese di 484 abitanti in provincia di Campobasso. Si tratta di un frantoio a conduzione familiare, che dal 2000 porta in tavola la passione per l'olio extravergine di oliva.

Cultura, attenzione e professionalità sono gli ingredienti principali per dare vita ad un olio di qualità e prelibatezza. L'Olio Extravergine di Oliva "Olearia Fortore" è ottenuto mediante estrazione a freddo attraverso un sistema di lavorazione continua a due fasi. Oltre al metodo di estrazione, fondamentale a contribuire alla qualità e alla purezza dell'olio sono le olive utilizzate, la frangitura che avviene entro 12 ore dalla raccolta delle stesse e l'immediata filtrazione dell'olio che avviene prima della conservazione.



Estro armonico Olio extravergine di oliva

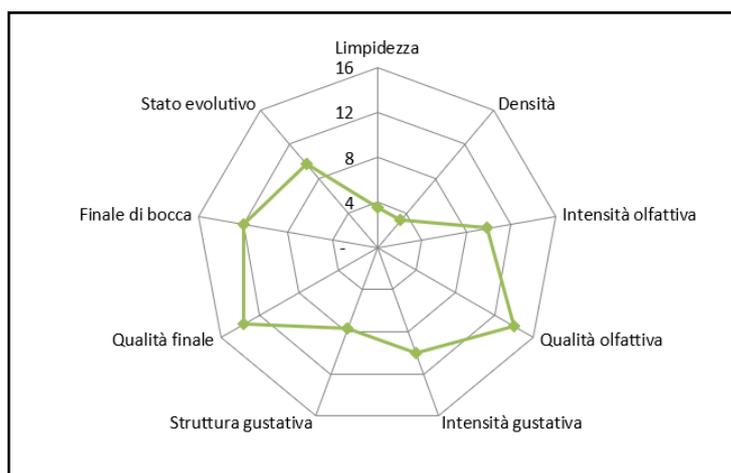
Casa Mancini D'Alessandro

Prezzo: 11,00 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: ottobre

Raccolta: agevolata con abbacchiatori

Estrazione: continua a due fasi



Gentile di Larino, Coratina, Rosciola di Rotello, Cellina di Rotello, Leccino



Giallo dorato, limpido, abbastanza denso.



L'impatto olfattivo è intenso e i profumi sono di qualità fine. Domina il fruttato secco, il vegetale e il fruttato di mandorla e pinolo, cicoria, mela, banana.



All'esame gustativo l'olio risulta intenso e strutturato. Sufficientemente equilibrato con un amaro che prevale sul piccante. Fine e persistente la chiusura.



Da abbinare a zuppe di legumi e/o cereali, carni bianche e piatti di media struttura. Da provare con coniglio alla cacciatora.

Altri oli degustati:

- Corale Olio extravergine di oliva

Azienda

Azienda Agricola D'Alessandro Anna Maria

Via Processionale, 10 - 86040 Rotello (CB)

T +39 338 6011479 - n.mancinidalessandro@gmail.com - www.casamancinidalessandro.it

Azienda a indirizzo esclusivamente olivicolo con certificazione biologica d Dop Molise, che si estende per circa 18 ettari, nel comune di Rotello (CB), con impianto tradizionale e alberi di età compresa tra i 50 e i 400 anni.



Medio Olio extravergine di oliva

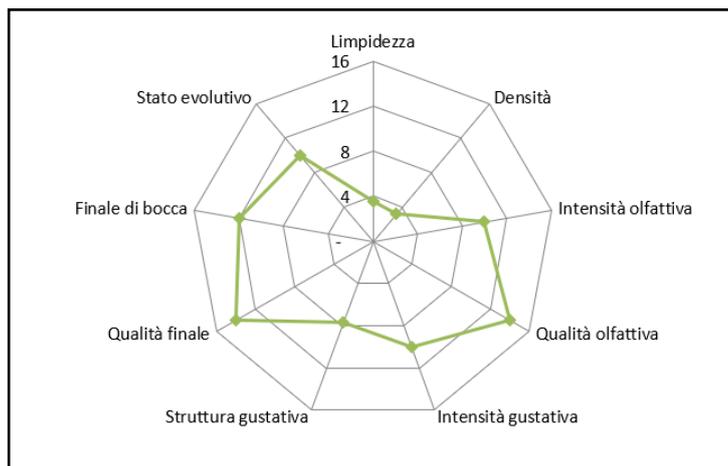
Olearia Fortore

Prezzo: 15,00 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: ottobre

Raccolta: con abbacchiatori

Estrazione: ciclo continuo a freddo



Rosciola, Romanella, Nera di Colletorto



Giallo dorato, cristallino, abbastanza denso



All'olfatto rilascia note di foglia di pomodoro, erba tagliata, mela ed erbe aromatiche.



In bocca è strutturato con ritorni vegetali e fruttati.
Amaro e piccante sono bene equilibrati. Chiusura con nota di mandorla.



Da provare su un filetto di manzo.

Altri oli degustati:

- Delicato Olio extravergine di oliva
- Intenso Olio extravergine di oliva



Il Cipresso Olio extravergine di oliva

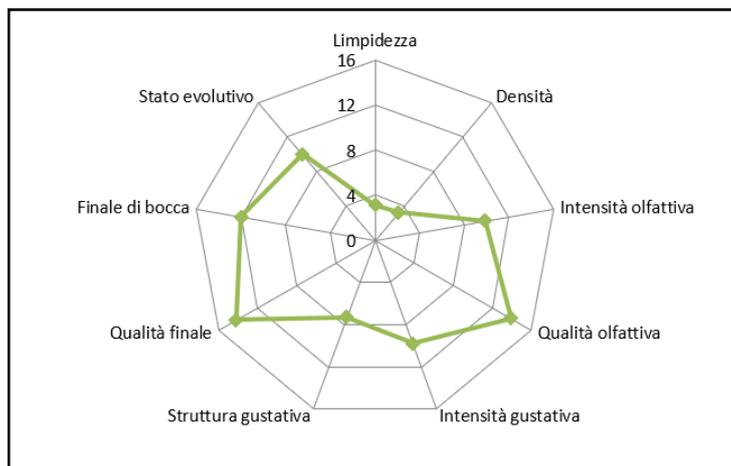
Azienda Agricola Glave Giacinto di Luigi

Prezzo: 14,00 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: inizi ottobre

Raccolta: a mano/agevolatori meccanici

Estrazione: a freddo a due fasi



Gentile di Larino



L'olio si presenta con una tonalità verde dorato, limpido e abbastanza denso.



Al naso offre un profilo aromatico complesso. Note vegetali e fruttate fresche dominano, accompagnate da sentori balsamici e agrumati. Si percepiscono distintamente aromi di rucola, banana, mandorla, erbe aromatiche e limone. Emergono poi mela, cicoria, pomodoro, origano e timo.



In bocca, l'olio si rivela coerente con il naso. L'equilibrio tra l'amaro iniziale e il piccante, che cresce gradualmente, crea un'esperienza gustativa armoniosa. La qualità è fine e persistente, lasciando una piacevole sensazione duratura.



Da abbinare sicuramente a piatti di pesce ma anche bruschette.
Da provare con una insalata di mare o un carpaccio di salmone all'arancia.

Azienda

Azienda Agricola Glave Giacinto di Luigi

C.da Vigne, 5 - 86049 Ururi (CB)

T. +39 346 373 4757 - glavejack@outlook.it - www.aziendaagricolaterredelgusto.it

Terre del Gusto è una piccola realtà situata in Molise, nata dalla passione dei fratelli Giacinto e Giuseppe Glave, che sono riusciti ad affiancare l'amore per l'olivicoltura ai loro studi universitari.

Dal frutto di alberi secolari nasce "Il Cipresso", un monovarietale di Gentile di Larino, ottenuto da una raccolta precoce e caratterizzato da un gusto deciso, tipico della cultivar molisana.

La cura per i dettagli ha permesso all'azienda di raggiungere un target di alta fascia e di instaurare collaborazioni con chef stellati.

Nel corso degli anni, "Il Cipresso" ha ottenuto numerosi riconoscimenti a livello regionale, nazionale e internazionale, tra cui il premio come miglior olio del Molise nel marzo 2022, la "Goccia d'Oro" dell'ARSARP di Larino.

Tra i progetti futuri dell'azienda c'è il completamento dei lavori di ristrutturazione del casale di famiglia, immerso tra gli ulivi, con l'obiettivo di organizzare eventi e degustazioni dedicate alla loro eccellenza olearia



Molise D.o.p. Olio extravergine di oliva

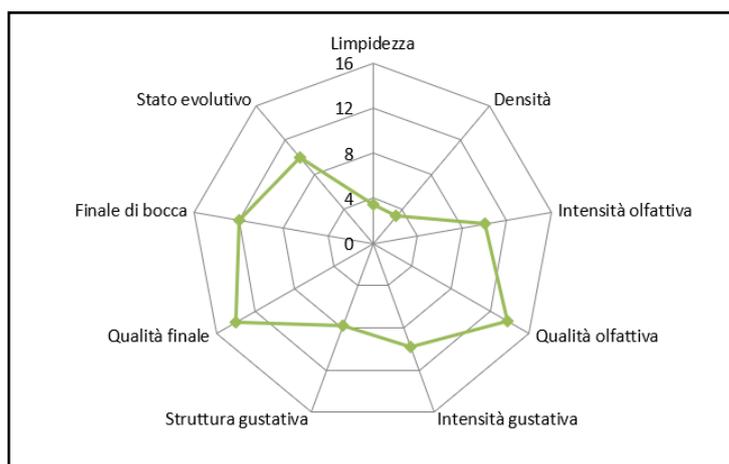
Marina Colonna

Prezzo: 12,00 Euro 0,25 lt.

Periodo raccolta: inizio ottobre

Raccolta: abbacchiatore elettrico/pneumat.

Estrazione: ciclo continuo a due fasi



Leccino, Gentile di Larino



L'olio si presenta con un colore giallo con riflessi verdi, limpido e abbastanza denso.



Al naso si apre con note agrumate e frutta secca, arricchite da sentori balsamici e fruttati. Gli aromi dominanti includono agrumi, mandorla, erbe aromatiche e frutta esotica e mela annurca pastosa, con profumi verdi come foglia di peperone.



In bocca, l'olio mostra un carattere vegetale con sentori di rucola, carciofo, mallo di noce e un piccante di pepe.

L'esperienza gustativa è equilibrata con un ingresso amaro seguito da un piccante che cresce gradualmente. La qualità è fine. Persistente.



Da abbinare a più pietanze, dalle bruschette al pesce.

Altri oli degustati:

- Molensis Olio extravergine di oliva
- Classic Olio extravergine di oliva



Olio extravergine di oliva

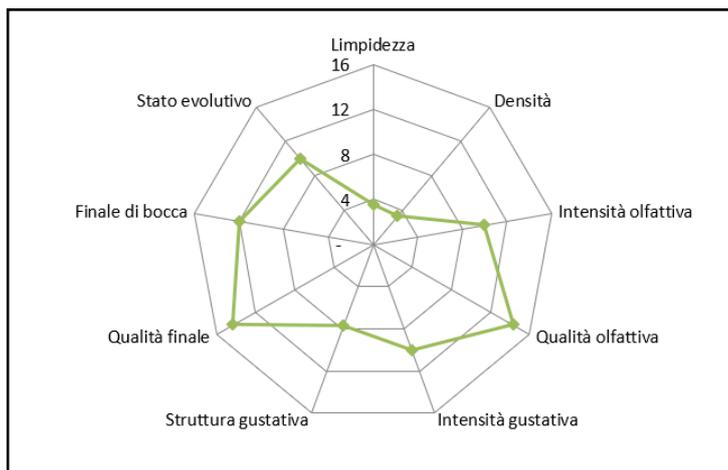
Mario Testa

Prezzo: n.d.

Periodo raccolta: prima decade novembre

Raccolta: agevolatori manuali

Estrazione: ciclo continuo a due fasi



Sperone di gallo



Giallo dorato, cristallino, abbastanza denso



Profumi intensi e fini con note vegetali di erba tagliata, rucola, foglia di pomodoro. Le note fruttate ci rimandano alla mela verde. Accenni agrumati e di erbe aromatiche.



In bocca l'olio è coerente con il naso con note verdi in evidenza e note fruttate in seconda battuta. L'amaro e piccante sono presenti ed equilibrati. Buona persistenza gustativa.



Da provare con una zuppa di legumi

Azienda

Mario Testa

C.da Lauri, 40 - 86016 Riccia (CB) - T. +39 339 820 4694 - testamario924@gmail.com

info@oliopignatelli.com - www.oliopignatelli.com

L'Azienda Agricola Testa si trova nel comune di Riccia, a 390 metri s.l.m., nell'area del Fortore, una zona particolarmente vocata alla produzione di olivo. L'azienda gestisce circa 400 piante di olive delle varietà Sperone di Gallo, Leccino e Olivastro.



Olio Licinius Aurum Olio extravergine di oliva

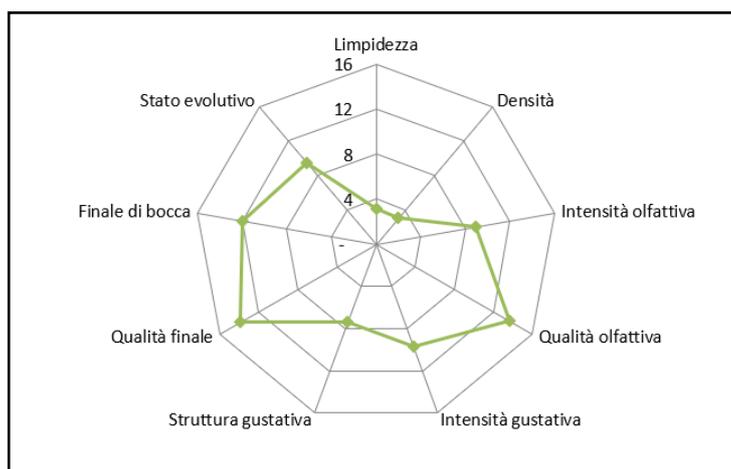
Azienda Agricola di Muccio

Prezzo: 25,00 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: ottobre

Raccolta: brucatura a mano

Estrazione: a freddo ciclo continuo



Aurina



Giallo dorato, limpido, abbastanza denso



Naso intenso e fine con profumi che rimandano al pomodoro, al cicorietta, alla mela golden. Accenni di erbe aromatiche



In bocca l'olio risulta di buona struttura con amaro e piccante presenti ed equilibrati. Ritornano le note vegetali ed accenni di frutta secca.



Da provare con straccetti di pollo su letto di insalata.

Azienda

Azienda Agricola Di Muccio

Via Gregorio Magno - 86079 Venafro (IS)

T. +39 339 3801635 - info@oliolicinivs.it - www.oliolicinivs.it

Piccola azienda a conduzione familiare. Lavoriamo solo olive della nostra azienda.

L'Azienda Olivicola Di Muccio Ernesto, situata a Venafro (IS), opera nel cuore del Parco Regionale dell'Olivo di Venafro. Fondata nel 1948, l'azienda produce l'olio extravergine di oliva "Licinius", ottenuto esclusivamente da olive della varietà autoctona Aurina, coltivate senza l'uso di pesticidi.

Questo approccio tradizionale e rispettoso dell'ambiente garantisce un prodotto di alta qualità, riconosciuto a livello internazionale. Nel 2024, l'azienda ha ricevuto la medaglia d'oro all'EVO International Olive Oil Contest, aggiungendo questo premio ai numerosi riconoscimenti ottenuti nel tempo.

La dedizione della famiglia Di Muccio nella cura degli uliveti e nella produzione dell'olio riflette una passione tramandata da generazioni, contribuendo a valorizzare il patrimonio olivicolo del Molise.



Biologico Olio extravergine di oliva

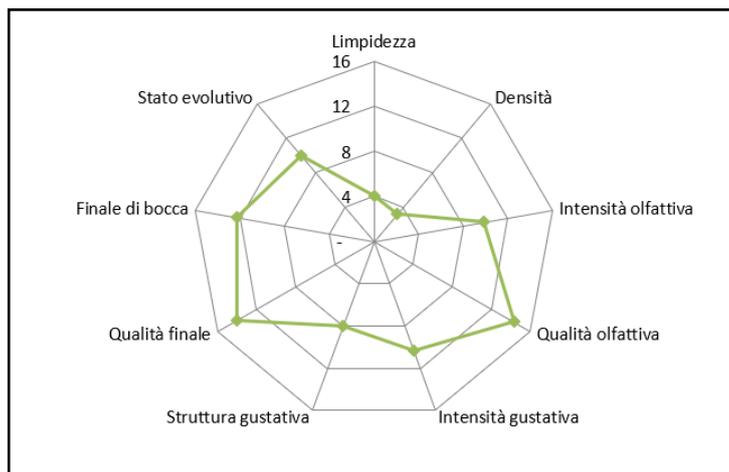
Azienda Agricola Principe di Pignatelli

Prezzo: 12,00 Euro 0,250 lt.

Periodo raccolta: Ottobre/Novembre

Raccolta: manuale agevolata

Estrazione: a freddo ciclo continuo 3 fasi



Leccino, Frantoio, Olivastro



Verde dorato, cristallino, abbastanza denso



I profumi sono fini, intensi e riconoscibili; rimandano alla salvia, al basilico, al pomodoro, alla mela. Note agrumate nel finale.



Palato bilanciato tra la parte amara e il piccante.
Finale persistente in cui ritornano le sensazioni vegetali e aromatiche.



Zuppetta di calamari e ceci, petto di pollo all'arancia

Altri oli degustati:

- Classico Olio extravergine di oliva
- Aurina Olio extravergine di oliva
- Paesana nera Olio extravergine di oliva
- Sperone di gallo Olio extravergine di oliva



Nonno Nicò Olio extravergine di oliva

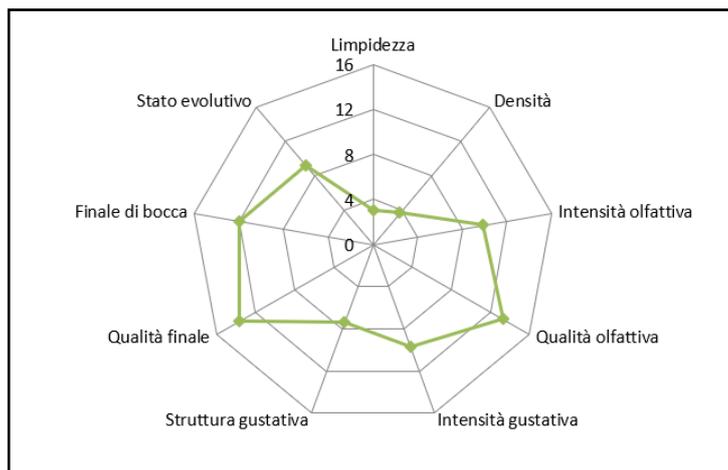
Oil. Eco. Molise

Prezzo: 12,00 Euro 0,250 lt.

Periodo raccolta: terza decade Ottobre

Raccolta: scuotitore e abbacchiatore

Estrazione: a freddo ciclo continuo



Coratina



Giallo dorato con riflessi verdi, abbastanza limpido e denso.



All'olfatto risulta intenso e fine con sentori di fruttato e vegetale maturi come oliva, fieno, mela matura, pomodoro.



All'esame gustativo è intenso e abbastanza strutturato, coerente con i profumi percepiti al naso. L'ingresso in bocca è amaro, poi segue il piccante pronunciato. Persistente.



Da abbinare a piatti di pesce strutturati, a carni bianche o a piatti in cui si vuole esaltare la nota piccante dell'olio.

Da provare con il polpo in purgatorio.

Azienda

Oil. Eco. Molise Srl

C.da Cialluca, 4 - 86042 Campomarino (CB)

T + 39 348899 7518 - oilcosrl2023@gmail.com - www.oleificioevangelista.it

L'intento dell'Oleificio Evangelista, affiancato dalla Società Oil.Eco.Molise Srl è quello di far conoscere gli Oli della Nostra Terra.

Tra le diverse varietà di olivo del territorio regionale, si annoverano quelle del territorio: il Leccino (Leccio), la Gentile (Genus Olivae), la Rosciola (Olivae Rosciolae), la Frantoio (Molendinum Olivae), la Coratina (Velum Olivae), la Peranzana (Olivae Peranzana).

Le drupe (olive) vengono raccolte nella fase dell'invaiaitura, tradizionalmente individuata nel momento in cui il frutto tende al cambio di colore, e preparate per la spremitura che viene effettuata entro e non oltre le 24 ore successive alla raccolta.

Sono meccanici i metodi di lavorazione, ed è proprio da questo che consegue un prodotto che assolutamente conserva tutte le qualità di un Olio Extravergine di Oliva di notevole pregio.



Molensis Olio extravergine di oliva Marina Colonna

Prezzo: 16,00 Euro 0,250 lt.

Periodo raccolta: inizio Ottobre

Raccolta: abbacchiatore elettro/pneumat.

Estrazione: ciclo continuo 2 fasi



Itrana, Coratina, Peranzana



Verde topazio, limpido e denso.



L'impatto olfattivo è di buona intensità e fine.

Al naso si apre con un profilo fruttato, vegetale e balsamico, arricchito da note di frutta secca, mela, rucola, erbe aromatiche.

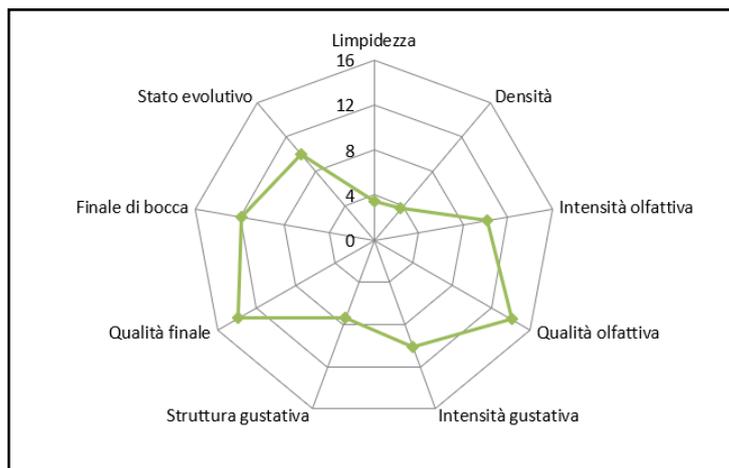


L'olio è equilibrato, con un ingresso amaro seguito da un piccante graduale.

Il finale è fine e persistente, lasciando una piacevole sensazione di bocca asciutta.



Da provare con un classico spaghetti aglio e olio o da aggiungere prima di degustare un buon cioccolato fondente.



Altri oli degustati:

- Classic Olio extravergine di oliva
- Molise Dop Olio extravergine di oliva



Olio extravergine di oliva

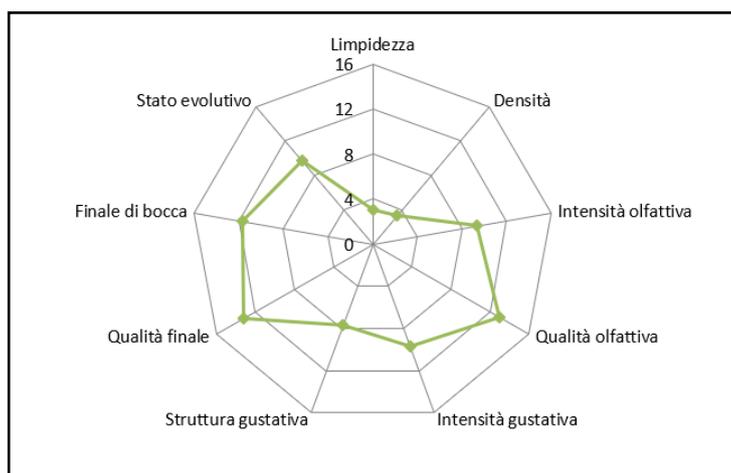
Giovanni Persichillo

Prezzo: 13,00 Euro It.

Periodo raccolta: Novembre

Raccolta: meccanizzata

Estrazione: a freddo



Gentile di Larino, Peranzana



Giallo dorato, limpido e abbastanza denso.



Dai profumi sufficientemente intensi e fini.
Sentori di oliva matura, fieno, melanzana, mandorla e erbe aromatiche.



Intenso alla gustativa e abbastanza strutturato.
Equilibrato con un ingresso amaro, poi astringente ed, infine, piccante.
Riconoscimenti retronasali coerenti con l'analisi olfattiva.



Da abbinare a piatti con leggera grassezza e tendenza dolce come zuppe e carni.
Tagliata di manzo con cottura media.

Azienda

Azienda Agricola Giovanni Persichillo

Via G. Leopardi, 25 – 86040 San Giuliano di Puglia (CB) – T. +39 340 1638631 – pergio@hotmail.it

L'Azienda **Agricola Giovanni Persichillo** è una realtà a conduzione familiare nata negli anni '80 nel cuore del Molise, nel territorio di San Giuliano di Puglia.

Fondata dalle mani esperte di Umberto ed Elisa, è oggi portata avanti con passione dal figlio Giovanni. Ogni goccia di olio prodotto racconta una storia di dedizione e amore per la terra, testimoniando un impegno costante nella ricerca della qualità.

L'azienda si distingue per la coltivazione delle olive secondo metodi tradizionali, senza l'impiego di fertilizzanti chimici, nel pieno rispetto dell'ambiente e della biodiversità locale. L'olio extravergine ottenuto è il frutto di un processo produttivo rigoroso e attento: dalla selezione delle migliori olive alla molitura, che avviene entro poche ore dalla raccolta, garantendo freschezza, autenticità e un gusto inconfondibile.



Sperone di gallo Olio extravergine di oliva

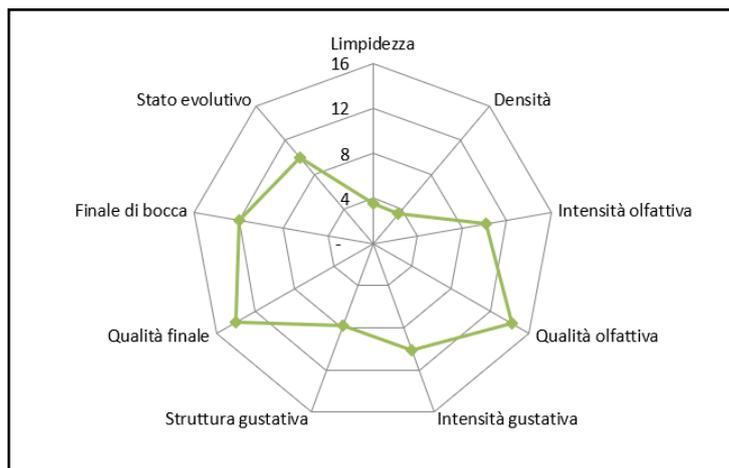
Azienda Agricola Principe di Pignatelli

Prezzo: 12,00 Euro 0,250 lt.

Periodo raccolta: Ottobre

Raccolta: manuale agevolata

Estrazione: a freddo ciclo continuo 3 fasi



Sperone di gallo



Verde topazio, cristallino, abbastanza denso



Naso intenso e fine, dove predominano i riconoscimenti vegetali di pomodoro verde e rucola. Poi note di mela verde e mandorla. Sottofondo di erbe aromatiche ed accenni agrumati.



Strutturato in bocca con importante presenza della nota vegetale che accentua inizialmente l'amaro. Poi la parte piccante viene fuori a bilanciare una bocca che risulta persistente.



Da provare su una tartare di carne o una polenta bianca con pancetta.

Altri oli degustati:

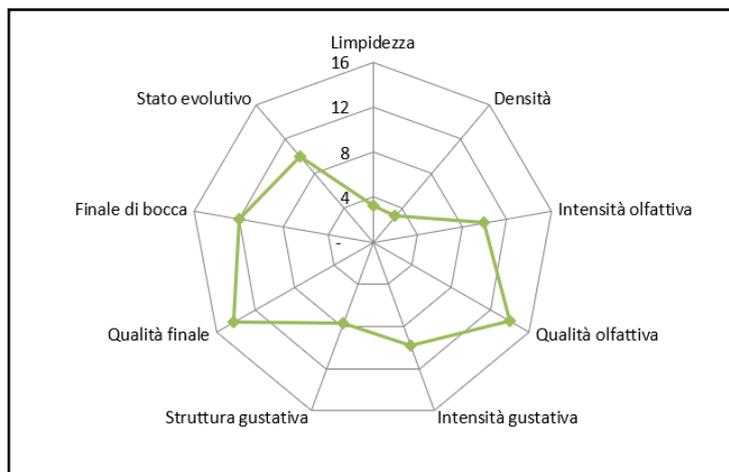
- Biologico Olio extravergine di oliva
- Classico Olio extravergine di oliva
- Aurina Olio extravergine di oliva
- Paesana nera Olio extravergine di oliva



Olio extravergine di oliva

Claudio Cipressi

Prezzo: 20,00 Euro 0,5 lt.
Periodo raccolta: Ottobre
Raccolta: manuale
Estrazione: a freddo



Gentile, Leccino e altre



Giallo dorato con riflessi verdi, limpido, abbastanza denso



Al naso note prevalentemente vegetali di foglia di pomodoro, erba tagliata ed erbe officinali; poi fruttato con cenni di pomodoro e banana ed, infine, leggermente balsamico.



In bocca, l'olio si presenta intenso e ben strutturato, di qualità fine. L'esperienza gustativa inizia con una nota amara, seguita da un vivace piccante di pepe. Chiude con richiami di note prevalentemente erbacee di rucola e pomodoro.



Ideale per accompagnare diverse preparazioni quali bruschette e zuppe.
Da provare con pasta, provola e patate.

Azienda

Claudio Cipressi Azienda Biologica

Contrada Montagna, 5/b - 86030 San Felice del Molise (CB)

Tel: +39 335 124 48 59 - info@claudiocipressi.it - www.claudiocipressi.it

L'Azienda Agricola **Claudio Cipressi**, situata a San Felice del Molise (CB), è rinomata per la produzione di vini autoctoni e olio extravergine di oliva di alta qualità.

Fondata da Claudio Cipressi, l'azienda si estende su circa 15 ettari di vigneti coltivati secondo metodi biologici certificati.

La cantina è particolarmente nota per la valorizzazione della Tintilia del Molise, un vitigno autoctono a bacca rossa che Claudio Cipressi ha contribuito a riscoprire e promuovere.

Oltre alla Tintilia, l'azienda produce una varietà di vini, tra cui spumanti e passiti, nonché una grappa di Tintilia.

Accanto alla produzione vinicola, l'azienda offre un pregiato olio extravergine di oliva, ottenuto da uliveti coltivati con la stessa attenzione e rispetto per l'ambiente che caratterizzano la produzione vinicola.

La filosofia aziendale si basa sulla valorizzazione del territorio molisano e delle sue tradizioni, con un forte impegno verso la sostenibilità ambientale e la qualità dei prodotti offerti.



Classico Olio extravergine di oliva

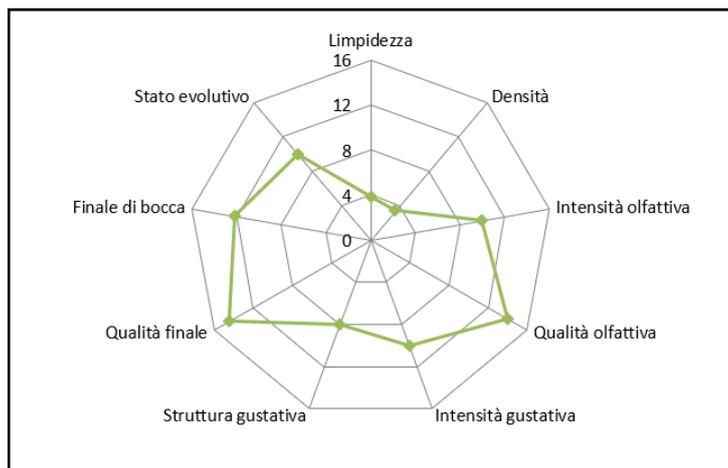
Azienda Agricola Principe di Pignatelli

Prezzo: 10,00 Euro 0,250 lt.

Periodo raccolta: Ottobre/Novembre

Raccolta: manuale agevolata

Estrazione: a freddo ciclo continuo 3 fasi



Paesana bianca, Sperone di gallo, Leccino



Verde dorato, cristallino, abbastanza denso



Corredo aromatico fine e intenso. Rucola, mela verde, mandorla verde, timo, lime.



Morbido il gusto, equilibrato nei toni di amaro e piccante con buona persistenza nel finale erbaceo e balsamico.



Da provare su un carpaccio di manzo o su una lepre alla cacciatora.

Altri oli degustati:

- Biologico Olio extravergine di oliva
- Aurina Olio extravergine di oliva
- Paesana nera Olio extravergine di oliva
- Sperone di gallo Olio extravergine di oliva



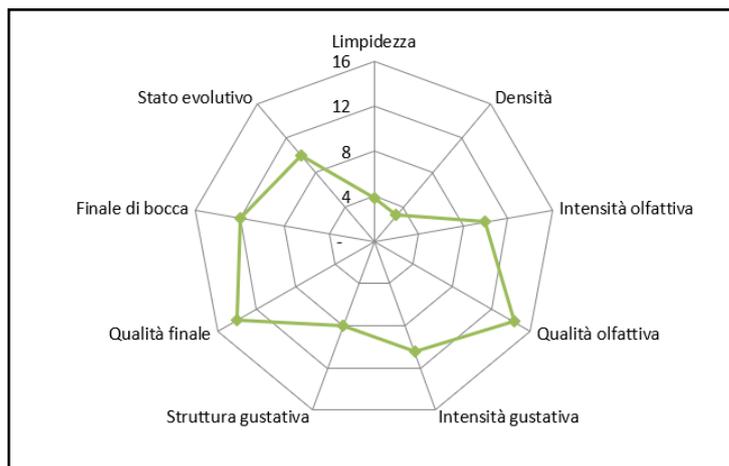
Selezione Mastrangelo - Fruttato Leggero Olio extravergine di oliva Trespaldum

Prezzo: 16,80 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: all'invasatura

Raccolta: meccanica

Estrazione: ciclo continuo



Leccino e Peranzana



Giallo dorato con riflessi verdi, cristallino, abbastanza denso



Profumi eleganti con riconoscimenti di foglia di pomodoro, mela, banana verde, erbe aromatiche, agrumi e basilico.



L'impronta gustativa è giocata sull'equilibrio tra l'amaro e piccante di buona intensità. Ritornano le note vegetale con prevalenza delle note fruttate. Persistente.



Predilige piatti di media struttura..

Da provare su una tagliata con pomodorini, oppure su una ganache fondente.

Altri oli degustati:

- Selezione Mastrangelo - Fruttato intenso Olio extravergine di oliva

Azienda

Trespaldum Srl

Via Emilia, 4 - 86030 Mafalda (CB) - T. +39 329 124 3177

trespaldum@gmail.com - www.trespaldum.com

Trespaldum è un'azienda olearia a conduzione familiare situata nelle verdi colline di Mafalda, in Molise. La famiglia molisana, con una grande attenzione alla sostenibilità, rende omaggio al territorio con una linea di prodotti d'impareggiabile valore.

Il fiore all'occhiello della produzione è la Gentile di Mafalda, un olio extravergine di oliva ottenuto da una cultivar esclusiva presente solo nel territorio locale. Trespaldum offre una gamma di prodotti di alta qualità, tutte interpretazioni dell'extravergine di oliva, accomunate da pregevoli caratteristiche organolettiche. La produzione è artigianale, 100% italiana e realizzata in tiratura limitata per curarne ogni aspetto.

L'azienda pone una forte enfasi sulla sostenibilità ambientale, guidando ogni scelta per ridurre l'impatto della produzione. Garantisce la completa autosufficienza degli impianti tramite l'uso di energie rinnovabili come fotovoltaico e solare-termico, e segue l'idea di economia circolare con il recupero degli scarti.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Naturalis Historia Olio extravergine di oliva

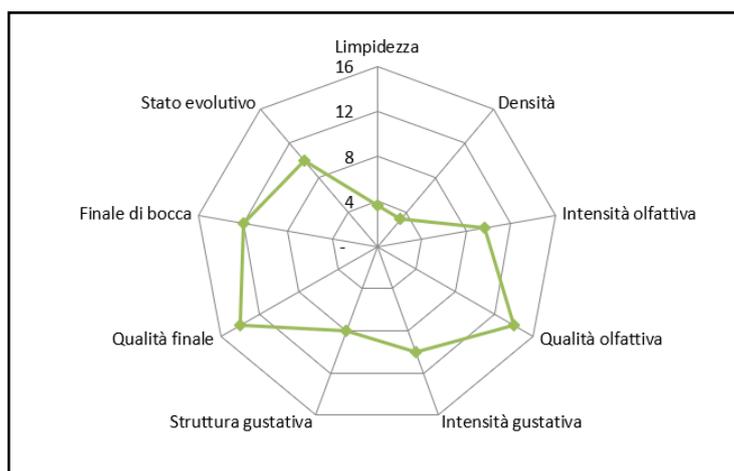
Azienda Agricola Casagrande Maria Luisa

Prezzo: 9,00 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: Ottobre

Raccolta: manuale agevolata

Estrazione: ciclo continuo a due fasi e mezzo



Gentile di Larino



Giallo dorato con riflessi verdi, cristallino, abbastanza denso.



Intenso al naso con profumi netti ed eleganti di foglia di pomodoro, origano, basilico, pomodoro e pompelmo.



All'esame gustativo l'olio è intenso e strutturato. Equilibrato ma con ingresso di amaro e piccante in sequenza. Ritorni di mandorla, rucola e pepe dopo la deglutizione.



Da abbinare a carni e pesci mediamente strutturati.

Da provare su un filetto alla boscaiola o un petto di pollo alla piastra.

Azienda

Casagrande Maria Luisa

C.da Monte Altino, 26 - 86035 Larino (CB) - T +39 0874 823904 - 340 3371898

info@aziendaagricolacasagrande.it - www.aziendaagricolacasagrande.it

L'Azienda Agricola Casagrande si estende su una superficie di 4,5 ettari nel cuore del territorio di Larino. L'azienda conta 940 piante di ulivo, di cui oltre 500 appartengono alla cultivar autoctona Gentile di Larino, mentre le restanti sono delle varietà Leccino e Nocellara Etnea.

La gestione degli uliveti segue un approccio attento e sostenibile, che unisce il rispetto delle tradizioni agricole locali con tecniche moderne di cura del territorio.

La famiglia Casagrande lavora con passione per assicurare la massima qualità in ogni raccolto.



Corale Olio extravergine di oliva

Casa Mancini D'Alessandro

Prezzo: 14,00 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: Ottobre

Raccolta: agevolata con abbacchiatori

Estrazione: ciclo continuo a due fasi



Gentile di Larino, Rosciola di Rotello, Cellina di Rotello



Giallo dorato con riflessi verdi, limpido e abbastanza denso.



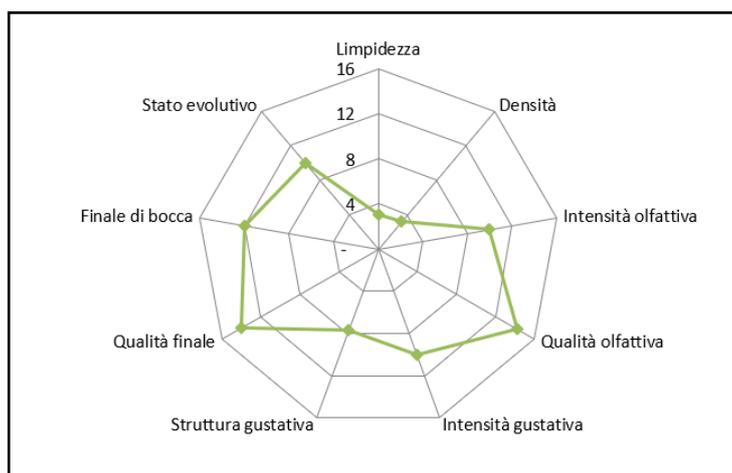
Note prevalentemente fruttate e vegetali di mela annurca, oliva, melanzana, origano, basilico. Profumi intensi e di qualità fine.



Lo sviluppo gustativo è intenso e strutturato. La melanzana predomina nel retronasale seguita da cenni di rucola. Equilibrato con un ingresso amaro e piccante in crescendo.



Per utilizzare al meglio la nota piccante in crescendo abbinare ad una buona pasta e fagioli o una zuppa di farro.



Altri oli degustati:

- Estro Armonico Olio extravergine di oliva



Intenso Olio extravergine di oliva

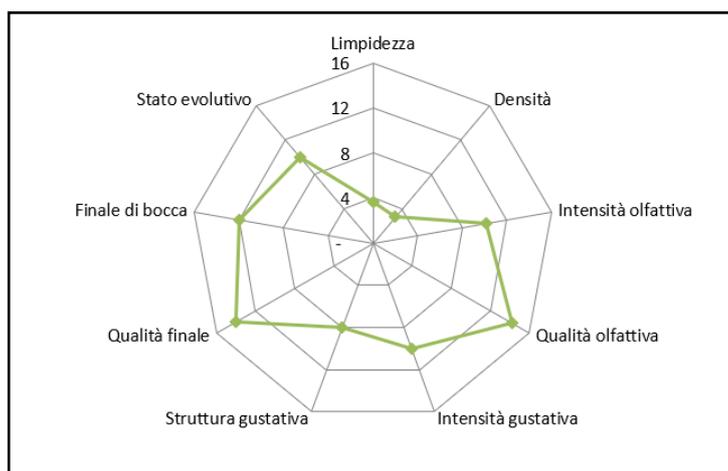
Olearia Fortore

Prezzo: 15,00 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: Ottobre

Raccolta: abbacchiatore

Estrazione: ciclo continuo a freddo



Gentile di Larino, Leccio del Corno, Rosciola



Giallo verde, limpido, abbastanza denso



Naso intenso indirizzato su note di erba tagliata, foglia di pomodoro, carciofo, mela, mandorla e un tocco di erbe aromatiche.



In bocca rivela una buona struttura della materia grassa con ingresso amaro, poi bilanciato da piacevoli note piccanti. Buona persistenza con ritorni vegetali e fruttati.



Da provare con una zuppa di farro o pesci alla griglia.

Altri oli degustati:

- Delicato Olio extravergine di oliva
- Medio Olio extravergine di oliva



Olio D'Angiò Olio extravergine di oliva

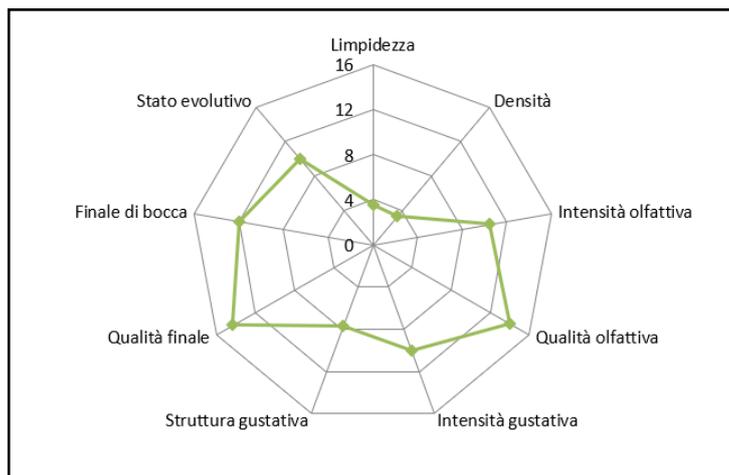
Azienda Agricola Annibale Rocco

Prezzo: 13,00 Euro It.

Periodo raccolta: fine Ottobre

Raccolta: meccanizzata

Estrazione: ciclo continuo



Rumignana



Giallo dorato con riflessi verdi, limpido e abbastanza denso.



L'impatto olfattivo è molto intenso e fine.

I sentori percepiti sono vegetale, fruttato fresco e secco, agrumato; in particolare erba tagliata, mela, mandorla verde.



All'esame gustativo è intenso e strutturato. Buon equilibrio tra le parti amare, piccanti che si alternano tra loro.



Pollo alla cacciatora. Tartare di salmone.

Azienda

Azienda Agricola Annibale Rocco

Via Scardocchia, 14 - 861000 Campobasso (CB) - T + 39 333 2933692 - annibale.93@hotmail.com

L'azienda agricola **Annibale Rocco** è un'azienda nuova nel mondo dell'agricoltura nata dall'amore per la propria terra di un giovane che ha intrapreso il cammino dei suoi antenati rimettendo in "moto" a vecchia azienda di famiglia che si occupava degli oliveti e dei terreni seminativi di proprietà, e che oggi sta ampliando le proprie superfici portando alla quasi totalità dell'azienda ad attitudine olivicola producendo i suoi olii con cultivar autoctone come l'oliva Nera di Colletorto, la Rumignana ed altre varietà meno presenti nella zona.



Centolune Bio Olio extravergine di oliva

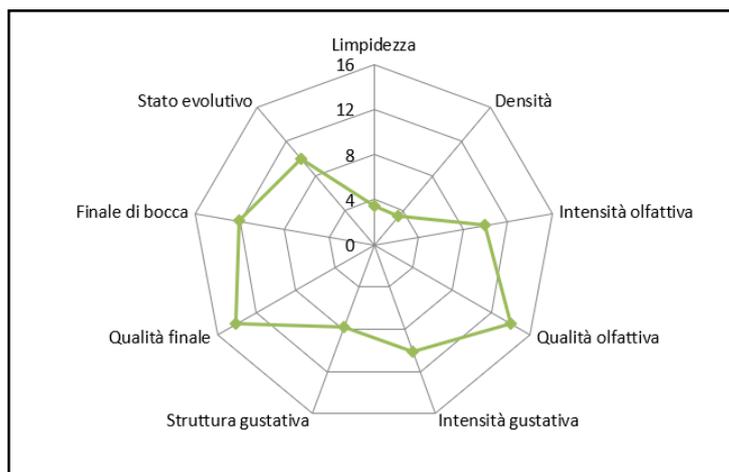
Tenuta Terra Sacra

Prezzo: 18,00 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: seconda decade Ottobre

Raccolta: nd

Estrazione: ciclo continuo a freddo con filtrazione in continuo



Gentile di Larino 25, Oliva nera 25%, Olivastro 25%, Rumignana 25%



Verde dorato, limpido e abbastanza denso.



L'olio presenta un carattere vegetale, fruttato e balsamico. Si percepiscono note di foglia di pomodoro, rucola e noce, accompagnate da sentori di mela, banana e mandorla. Le sfumature agrumate di lime e limone si mescolano delicatamente con finocchietto e pomodoro verde, donando una piacevole complessità.



In bocca, l'olio risulta intenso e strutturato; al retronasale sfumature di rucola, noce e mandorla emergono distintamente.



Fine e persistente al palato, mostra un equilibrio tra l'amaro iniziale e il piccante di pepe.

Consigliato su carni e piatti strutturati in genere. Da provare su una tartare di manzo.

Altri oli degustati:

Essentia Bio Olio extravergine di oliva

Azienda

Tenuta Terra Sacra

Sede: via Pascoli, 6 - 86039 Termoli (CB) - Produzione: contrada Fara - 86030 - Lupara (CB)

T. +39 346 2377711 - info@tenutaterrasacra.it - www.tenutaterrasacra.it

Tenuta Terra Sacra nasce dalla passione per il recupero di un territorio abbandonato e da una spiccata sensibilità verso gli alberi di ulivo. Alberi autoctoni secolari che raccontano la storia di un popolo che nei decenni ha curato la tradizione agricola, tramandando fino ad oggi questa grande eredità.

Grazie al recupero di circa 400 esemplari di varie Cultivar sono nati i nostri oli bio, oli extra-vergine con caratteristiche dal fruttato leggero, che esprimono tutta la tipicità del loro territorio di origine.

Tenuta Terra Sacra è situata nel cuore del Molise, sulle colline di Lupara, a 505 metri sul livello del mare. Promuove l'agricoltura sostenibile, preservando l'ambiente e rispettando le tradizioni locali.

L'azienda è parte dell'associazione "Città dell'Olio" e valorizza il territorio attraverso pratiche agricole rigeneranti.



I Corsi che attualmente organizziamo

con **Fondazione Italiana Sommelier**

CORSI E PERCORSI DI FORMAZIONE

- | IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER
- | IL CORSO PER SOMMELIER DELL'OLIO
- | BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER
- | BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER ETNA
- | L'ABC DEL VINO
- | CORSO BREVE SULL'OLIO IN 7 INCONTRI
- | BARMAN

CORSI MONOGRAFICI E APPROFONDIMENTI

- | AMARONE DELLA VALPOLICELLA
- | BRUNELLO DI MONTALCINO
- | BAROLO E BARBARESCO
- | ETNA
- | SPUMANTI
- | CHAMPAGNE & CHAMPAGNES
- | BIODINAMICA
- | VITIGNI E TERRITORI

- | BORGOGNA
- | BORDEAUX
- | BEAUJOLAIS
- | VALLE DELLA LOIRA
- | L'ALTRA FRANCIA
- | LE TERRE DEL GRANDE RIESLING
- | VINI DEGLI STATI UNITI D'AMERICA
- | IL MONDO DEGLI ODORI E DEL GUSTO
- | LA NOBILTÀ DELLA MUFFA
- | ECCELLENZE GASTRONOMICHE
- | FORMAGGI
- | SIGARI E DISTILLATI
- | BIRRA
- | SCUOLA DI OLIO PER BAMBINI
- | MARKETING DEL VINO ON LINE
- | SPEAKING OF WINE ON LINE

Consulta il nostro sito per vedere dove siamo nella regione di tuo interesse

www.bibenda.it



Info e prenotazioni:

+ 39 377 089 8581

molise.bibenda.it

info@fondazioneitalianasommeliermolise.it

Piazza Molise, 48/52

86100 Campobasso CB



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Cantigallo Olio extravergine di oliva del Molise Dop

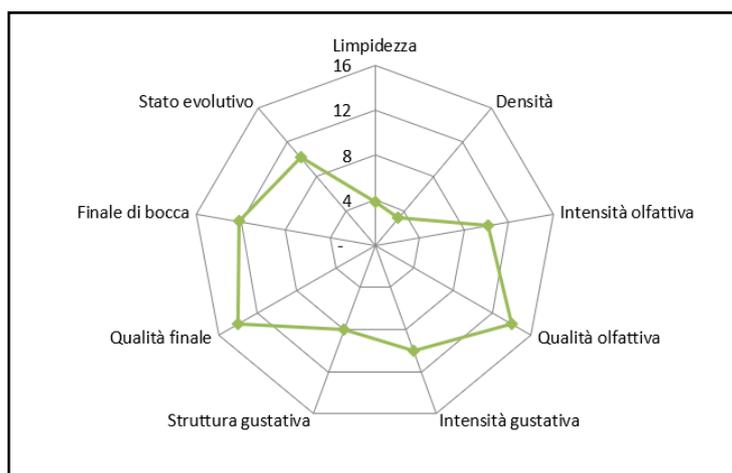
Zappacosta Flavio

Prezzo: 10,00 Euro 0,25 lt.

Periodo raccolta: Settembre/Ottobre

Raccolta: manuale con agevolatori elettrici

Estrazione: ciclo continuo a freddo



Gentile di Larino, Leccino, Nodiara



Giallo dorato, cristallino, abbastanza denso



Bagaglio aromatico molto ricercato con sentori di pomodoro verde, rucola, erbe aromatiche, mela, banana e accenni agrumati



In bocca l'impatto gustativo è coerente con il naso con il ritorno delle note vegetali e delle erbe aromatiche.

L'impatto dell'amaro e piccante è importante ma sempre equilibrato con prevalenza finale di quest'ultimo. Persistente.



Da provare con polenta con baccalà e cipolle o su una pasta e fagioli o su un agnello alla brace.

Azienda

Zappacosta Flavio

Via Venanzio Vigiardi, 13 - 86100 Campobasso (CB) - T. +39 3403339003

info@oliozappacosta.com - www.oliozappacosta.com

Masserie Zappacosta nasce dal sogno della famiglia di Flavio Zappacosta di investire nel paesaggio e nell'agricoltura di un lembo di terra situato nel centro-meridione del Molise. L'azienda si estende su tre colline della costa molisana, nel piccolo borgo di Montenero di Bisaccia, in un microclima ideale per le colture naturali, mitigato dai venti del mare.

Su ogni collina si erge una masseria antica e decadente, che in origine era composta da diversi spazi funzionali: la casa del contadino, la stalla e il deposito per gli attrezzi agricoli.

La famiglia Zappacosta continua a preservare queste masserie con l'obiettivo di lasciare un'impronta indelebile nella memoria storica contadina locale.

La programmazione colturale e culturale dell'azienda abbraccia i principi dell'agricoltura biologica e rigenerativa. Anche la gestione degli oliveti avviene in maniera naturale, seguendo le best practice agricole del sovescio e della coltivazione di piante mellifere all'ombra delle nostre piantagioni.

Le api sono protagoniste indiscusse degli ecosistemi aziendali e contribuiscono in modo significativo a mantenere un bilancio ecologico di alta qualità



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Olio extravergine di oliva bio

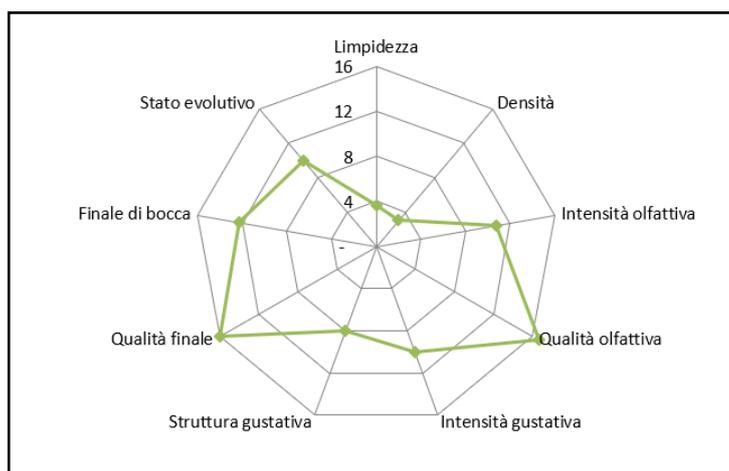
Azienda Masseria Vittore

Prezzo: n.d.

Periodo raccolta: prima quindicina di Ottobre

Raccolta: manuale

Estrazione: ciclo continuo a due fasi



Sperone di gallo



Giallo dorato con riflessi verdi, cristallino e abbastanza denso.



Molto intenso e con profumi eleganti.

Prevalgono le note vegetali, fruttate e balsamiche che possono essere descritte con sentori di pomodoro, basilico, rucola, origano, mela, agrumi.



In bocca l'olio è intenso e strutturato. Con profumi coerenti con il naso cui si aggiunge la nota di melanzana. Amaro e piccante piacevoli e in crescendo. Persistente.



Si può spaziare con gli abbinamenti andando da una semplice e buona bruschetta al pomodoro fino ad una Cernia in crosta di sale.

Azienda

Agricola Masseria Vittore Srls

Piazza Mazzini, 9 - 86010 Tufara (CB)

T + 39 335 5759052 - giuseppe.veredice@gmail.com

Nella zona di confine tra Molise e Puglia, tra la valle del Fortore e Bosco Pianella, Masseria Vittore coltiva gli oliveti in questo scorcio collinare tra boschi e campi a vocazione cerealicola.

Dal recupero di piante secolari abbandonate della rara varietà Sperone di gallo, nasce un olio dagli antichi sapori, dai profumi tipicamente vegetali e dalle proprietà organolettiche amare e piacevolmente piccanti.

La raccolta delle drupe avviene rigorosamente a mano e la spremitura a freddo entro le 24 ore a ciclo continuo a due fasi, garantendo elevati standard qualitativi.



Essentia bio Olio extravergine di oliva

Tenuta Terra Sacra

Prezzo: 15,00 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: prima decade Ottobre

Raccolta: nd

Estrazione: ciclo continuo a freddo con filtrazione in continuo



Leccino 80%, Gentile di Larino 20%



Verde topazio, limpido e abbastanza denso.



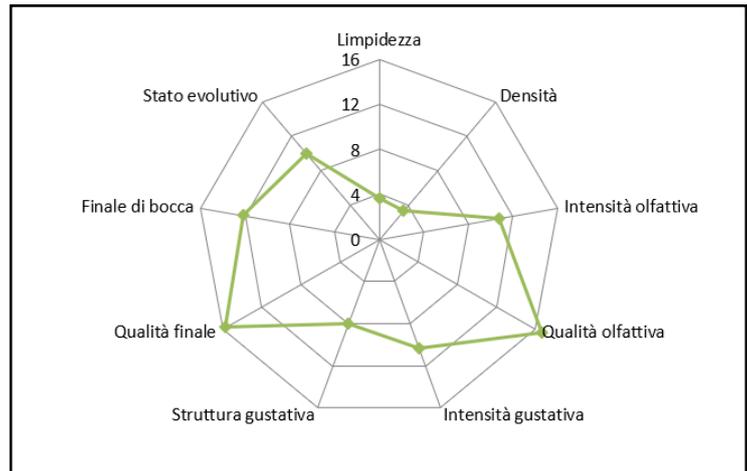
Naso intenso e fine. Note agrumate di lime e fiori di arancio, con un carattere vegetale di erbe aromatiche, erba tagliata, rucola e foglia di pomodoro e pomodoro verde.



All'esame gustativo risulta fine, persistente ed equilibrato con un buon amaro e piccante. Al retronasale prevalgono noti vegetali e di mandorla amara.



Ottimo per esaltare diverse preparazioni di carni rosse e pesce alla brace. Da provare su una tagliata di manzo o su una anguilla alla brace.



Altri oli degustati:

- Centolune Bio Olio extravergine di oliva



Colle d'Angiò bio Oliva nera di Colletorto Olio extravergine di oliva

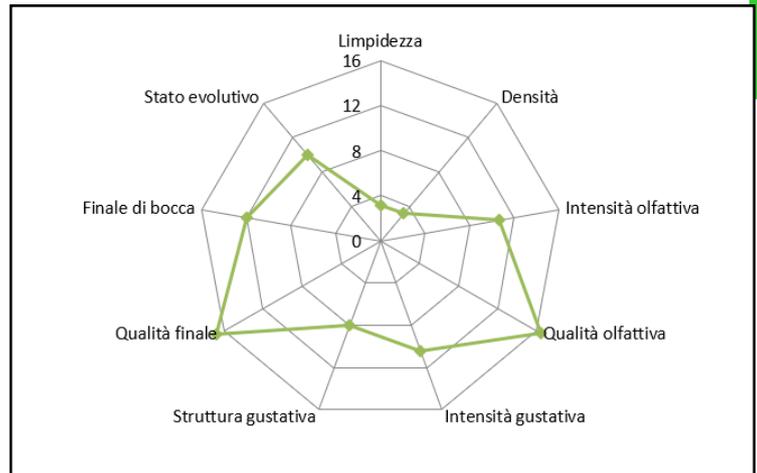
Azienda Agricola Giorgio Tamaro

Prezzo: 9,60 Euro 0,25 lt.

Periodo raccolta: seconda decade Ottobre

Raccolta: con agevolatori elettrici

Estrazione: ciclo continuo



Oliva nera di Colletorto



Giallo dorato, limpido e persistente.



Il profilo olfattivo è intenso e fine. I riconoscimenti sono di erbe officinali come mentuccia, origano, maggiorana, poi vegetali-fruttati di pomodoro verde e foglia, rucola e mela.



L'impatto gustativo è intenso e strutturato con ritorni vegetali e fruttati. Buon equilibrio con ingresso molto amaro cui segue un piccante ben evidente di peperoncino. Persistente.



In abbinamento con piatti strutturati. Da provare con una torta caprese classica, oppure pizza marinara, bruschetta o polenta broccoli e salsiccia.

Altri oli degustati:

- Colle d'Angiò Rumignana Olio extravergine di oliva

Azienda

Azienda Agricola Giorgio Tamaro

Via Pò, 92 - 86039 Termoli (CB) - T +39 0875 81703 - 347 0446742

tamaro.giorgio@gmail.com - www.oliotamaro.it

L'**Azienda Biologica Tamaro Giorgio** è una piccola azienda a conduzione familiare che si estende su circa 4 ettari di oliveto, distribuiti in diverse contrade nell'agro di Colletorto.

Colletorto è un territorio particolarmente vocato all'olivicoltura, tanto da essere considerato una piccola capitale dell'olio. Qui si coltivano tre varietà autoctone riconosciute dal COI: Oliva Nera di Colletorto, Rumignana e Cazzarella, oltre a una quarta varietà in fase di riconoscimento, la Prvnzan, contribuendo così a una straordinaria biodiversità nel panorama delle cultivar italiane.

La tradizione olivicola della famiglia Tamaro affonda le sue radici nel tardo Ottocento, quando il nonno Teodoro ereditò parte di un oliveto di famiglia e iniziò a produrre olio per sé, vendendo l'eccedenza. Negli anni Venti, i suoi figli Antonio e Pasquale ampliarono l'azienda, impiantando un nuovo oliveto con la varietà locale Oliva Nera di Colletorto. All'inizio degli anni Duemila, Giorgio, figlio di Antonio, pur continuando a lavorare nel settore sanitario, mosso dalla passione trasmessa dai suoi avi, ha deciso di rinnovare un vecchio oliveto. Insieme ai figli Antonio e Giuseppe, ha reimpiantato oltre 300 piante della varietà Rumignana, in passato presente solo in modo sporadico.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

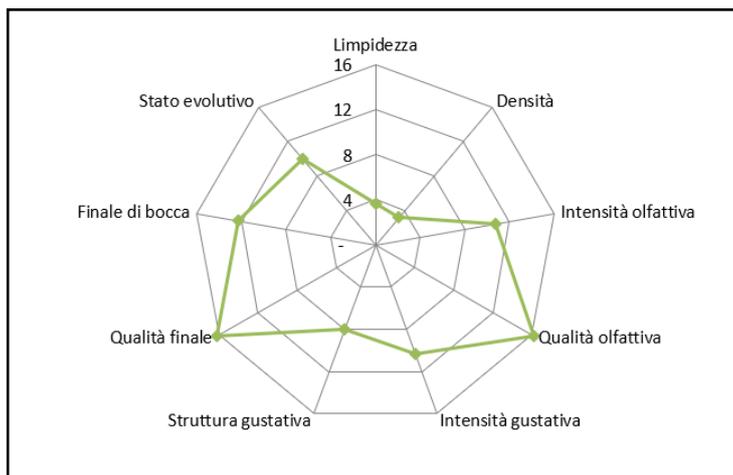
Selezione Mastrangelo - Fruttato Intenso Olio extravergine di oliva Trespaldum

Prezzo: 16,80 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: all'invasatura

Raccolta: meccanica

Estrazione: ciclo continuo



Coratina e Gentile di Mafalda



Verde dorato, cristallino, abbastanza denso



Impatto olfattivo di grande intensità.

Emana sentori di rucola, cicoria, foglia di pomodoro, mela verde, banana, salvia e lime.



L'impronta gustativa è coerente con il naso. L'ingresso dell'amaro è molto importante con il piccante che cresce pian piano di intensità.

Finale persistente con ritorni vegetali, fruttati e speziati.



Da provare su sagne e fagioli, su un brasato o su un arrosto di pesce spada.

Altri oli degustati:

- Selezione Mastrangelo - Fruttato delicato Olio extravergine di oliva



Via dei Contrabbandieri Olio extravergine di oliva

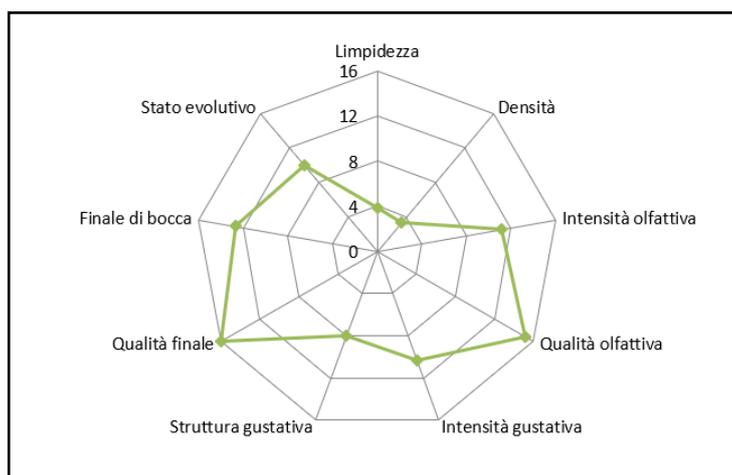
Società Agricola Monterovere

Prezzo: 14,00 Euro It.

Periodo raccolta: novembre

Raccolta: manuale

Estrazione: ciclo continuo



Sperone di gallo



Giallo verde, cristallino e abbastanza denso.



L'impatto olfattivo è di notevole spessore. Profumi fini ed eleganti che rimandano al basilico, al pomodoro, alla mela verde, all'erba tagliata, al peperone, agli agrumi.



L'impatto gustativo è della stessa lunghezza d'onda dell'olfatto. Strutturato e persistente. Amaro e piccante sono di elevata intensità e in equilibrio. Ritornano le note vegetali e la frutta secca in una lunga persistenza.



Perfetto per qualsiasi abbinamento di piatti strutturati. Da provare su un'insalata di pomodoro e cipolla rossa, su uno spaghetti aglio e olio o su uno spezzatino di agnello.

Azienda

Società Agricola Monterovere

Via Cavatoio, 82 - 86040 Pietracatella (CB)

T. +39 328 5532309 - info@viadeicontrabbandieri.it - www.viadeicontrabbandieri.it

La **Società Agricola Monterovere** è un'azienda biologica fondata nel 2016, che gestisce circa 40 ettari di terra nell'agro del Lago di Occhito.

A prevalente indirizzo olivicolo, coltiva varietà locali come Sperone di Gallo, Nera di Colletorto e Rosciola. Da alcuni anni, inoltre, si dedica alla coltivazione di grani antichi e farro, trasformandoli in farina e pasta secca.

L'azienda è tra i fondatori dell'Associazione "Via dei Contrabbandieri", che promuove la tutela e la valorizzazione del territorio attraverso l'organizzazione di eventi legati al mondo rurale.

La Società Agricola Monterovere opera esclusivamente in regime biologico.



Colle d'Angiò da Rumignana Olio extravergine di oliva

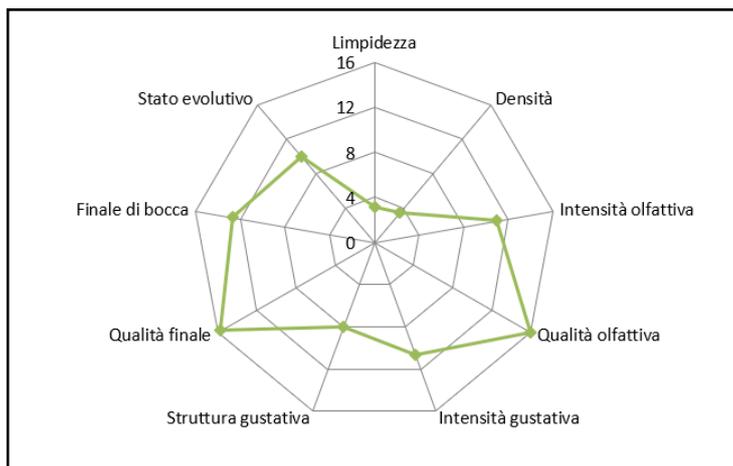
Azienda Agricola Giorgio Tamaro

Prezzo: 10,30 Euro 0,25 lt.

Periodo raccolta: seconda decade Ottobre

Raccolta: con agevolatori elettrici

Estrazione: ciclo continuo



Rumignana



Giallo dorato con riflessi verdi, cristallino, abbastanza denso.



L'impatto olfattivo è molto intenso e di qualità fine.

Il naso è ampio in riconoscimenti olfattivi come mentuccia, origano, maggiorana, pomodoro verde, rucola, mela pastosa, agrumato nella trama.



Di buona intensità e struttura. Equilibrato con un amaro seguito dal piccante. Bocca elegante e pulita in chiusura.

Qualità gustativa fine e persistente.



Ideale su piatti strutturati.

Da provare con tortino al cioccolato fondente con gelato al fior di latte.

Altri oli degustati:

- Colle d'Angiò bio Oliva nera di Colletorto Olio extravergine di oliva





Carta degli oli extravergine del Molise 2025

è distribuito da

Fondazione Italiana Sommelier

Comitato organizzativo per la Regione Molise

molise.bibenda.it

info@fondazione-sommeliemolise.it

Cell. +39 377 0898581



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO