

DOVE VA L'ITALIA, CONFRONTO ARTOM-COTTARELLI

Forbes

GENNAIO, 2019

TOP 100
CHI DONA
IN ITALIA

IL BENE
DA CONDIVIDERE

QUANDO LA RICCHEZZA
DIVENTA FILANTROPIA

PAPA FRANCESCO

Italia 3,90 euro - CH CT 8,50 Chf - Côte d'Azur 7,50 euro
Anno 3 - N° 15 - gennaio 2019 - Periodicità: mensile - Prima pubblicazione: 27/12/2018
Mensile - Poste Italiane Spa - Spedizione in abbonamento postale
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) Art. 1 comma 1 LO/MI

ISSN 2532958-8



9 0015

9 772532 958005

LeaderBoard

ECCELLENZE

I TOP ITALIANI...

Fruttato, biologico o d'alta quota, ecco i nostri prodotti più quotati (con l'abbinamento perfetto in cucina)




REGOLE RIGOROSE

Laudemio, Frescobaldi
Firenze

500 ml, 30 euro

Migliore olio di sempre, con i Marchesi Frescobaldi a fare da apripista ai prodotti di eccellenza, a partire dal disciplinare che ha anticipato le Dop. Da olive Frantoio, Moraiolo e Leccino, ha sentori fruttati erbacei di media intensità, elegante al palato, avvolgente, morbido, alta fluidità, gusto di carciofo e richiami alla mandorla verde, amaro e piccante netti ma ben dosati.

 **In cucina:** insalata di sedano e grana.



GRAN CARATTERE

Cru Selection, Palazzo di Varignana, Castel San Pietro (Bologna)

250 ml, 14 euro

Una tenuta di 110 ettari alle porte di Bologna, il cui olio è l'espressione delle cultivar Maurino e Leccio del Corno. Fruttato intenso dai sentori erbacei. Sensazione armonica e vellutata, sapidità e carattere, amaro e piccante ben dosati.

 **In cucina:** carni bianche ai ferri.




MORBIDO E VELLUTATO

Masserie di Sant'Eramo, Agroalimentari del Colle, Santeramo in Colle (Bari)

500 ml, 9 euro

Al naso ha note fruttate di media intensità, con sentori di erba fresca e richiami di carciofo e mandorla. Al palato è morbido e vellutato, con un impatto iniziale dolce, per poi aprirsi a un amaro e piccante ben dosati e progressivi. In chiusura note di erba fresca e mandorla verde.

 **In cucina:** tartare di tonno.




BLEND DI QUALITÀ

Elogio, Agridè, Bitonto (Bari)

500 ml, 6 euro

Una perfetta combinazione di due cultivar, l'Ogliarola barese, che conferisce dolcezza, rotondità e note mandorlate, e la Coratina che ha un amaro spiccato e un netto piccante. Il blend determina un olio dal fruttato medio, note pulite e fresche di erba di campo, ottima fluidità, impatto dolce iniziale, amaro e piccante successivi e ben dosati.

 **In cucina:** zuppe di legumi.




SENTORE DI MELA

Primér, San Giuliano, Alghero (Sassari)

500 ml, 12,90 euro

La cultivar è la Bosana, l'olio è un fruttato di media intensità, dalle note floreali e dalle connotazioni erbacee, con sentori di mela e frutta bianca. Al palato è morbido ed elegante, con amaro e piccante armonici. In chiusura cardo selvatico ed erbe di campo.

 **In cucina:** crostacei al vapore.

... E IL PODIO DEGLI STRANIERI

I tre agguerriti competitor nel Mediterraneo, dall'Andalusia ad Hammamet




PICUAL DI SPAGNA

Hispsur Gold, Knolive Oils, Priego de Córdoba,

500 ml, 15,50 euro

Monovarietale Picual, dal fruttato intenso e dalle chiare connotazioni olfattive erbacee, verdi, con sentori di pomodoro e richiami alla mela. Al palato un impatto dolce iniziale e l'amaro e il piccante ben dosati. In chiusura la mandorla verde.

 **In cucina:** polpo ai ferri.




SAPORI DI GRECIA

42, Terra Creta, Kolymvar

500 ml, 12 euro

Frutto del blend che unisce oli di ben 42 differenti cultivar, tra cui Koroneiki, Andramitini, Kalamata, Tsounati. Al naso ha note fruttate erbacee, fresche e pulite, di media intensità, con sentori che rimandano all'erba di campo e a frutta bianca. Morbido, armonico, con gusto vegetale di ortaggi, amaro e piccante ben dosati.

 **In cucina:** insalata greca.

**BUON FRUTTATO**

Monocultivar Dritta,
Agricola Persiani,
Atri (Teramo)

500 ml, 30 euro

È definito dal buon fruttato dalle note erbacee con sentore di carciofo. Nel 2017 si è classificato al primo posto del concorso L'Orciolo d'oro, nella categoria fruttato leggero, vincendo la sfida con 400 produttori selezionati.



In cucina: insalate e carni.

ARMONIA VENETA

Dop Garda, Fratelli Turri,
Cavaion Veronese,
(Verona)

500 ml, 14 euro

Da olive Casaliva, Frantoio e Leccino, ha profumi freschi e delicati di oliva, erbacei, con sentori di mela e carciofo. Morbido e suadente, con sensazioni vegetali e di mandorla dolce. Si presenta armonico, con una lieve punta piccante, persistente anche in chiusura.



In cucina: tortelli al radicchio.

MACINE E PRESSE

Emilio, Frantoio
Gabrielloni, Recanati,
(Macerata)

500 ml, 64 euro

In tempi in cui tutti fuggono dalla molitura tradizionale, le sorelle Gabrielloni ne difendono il metodo e ottengono un prodotto dal fruttato medio, dolce, armonico, con sentori di cardo e mandorla verde. Le olive di Piantone di Mogliano e Coroncina sono trattate a due ore dalla raccolta.



In cucina: pesce al cartoccio.

ALTA QUOTA

Gran Cru Taggiasco
di Montagna, Frantoio
Sant'Agata, Oneglia,
(Imperia)

500 ml, completa di
astuccio, 18 euro

Da sole olive taggiasco, si contraddistingue per la finezza olfattiva e gustativa, per morbidezza e alta fluidità al palato, pulizia delle note mandorlate, dolcezza al primo impatto, amaro e piccante lievi in chiusura. Il riferimento a una produzione di montagna d'alta quota conferisce all'olio un elevato valore sociale e ambientale.



In cucina: pesce alla brace.

DESTINAZIONE USA

Pantaleo Organic,
Pantaleo, Fasano,
(Brindisi)

500 ml, 9,50 euro

La bottiglia selezionata, rivolta al pubblico americano, si caratterizza per le note fruttate fresche, erbacee, dai sentori di mandorla verde e richiami alla mela. È un monovarietale Cima di Mola, da agricoltura biologica.



In cucina: pasta al pomodoro.

**BIO DI TUNISIA**

Imperialis, Tanit Mediterraneum,
Hammamet

500 ml, 6 euro

È un blend di oli estratti da olive Chemlali e Chetoui in coltivazione biologica. Freschezza olfattiva, note fruttate di media intensità, erbacee con richiami vegetali di carciofo ed erbe di campo. Rotondo e armonico, in chiusura si percepisce, gradevole, una punta piccante.



In cucina: cous cous.

COME SCEGLIERE QUELLO GIUSTO

ORIGINE Per essere made in Italy, deve essere prodotto in Italia con olive coltivate sul territorio. La raccolta viene indicata dal lotto di produzione.



CHI FA COSA Le scritte frantoio o azienda agricola indicano che le olive vengono coltivate, raccolte, spremute e imbottigliate senza intermediari.



OLFATTO Gli oli di frantoio a filiera corta passano dall'albero alla bottiglia in poche ore. Il profumo permane fruttato e fresco.



VISTA Un bel colore non significa alta qualità. L'olio può essere verde appena spremuto e diventare più dorato successivamente.

* oleologo, direttore di Olio Officina Festival (la cui 8ª edizione è in calendario dal 31 gennaio al 2 febbraio a Milano). Ha pubblicato 30 volumi sull'olio, tra cui l'Atlante degli oli italiani.