

Italia a Tavola

Seleziona lingua



Powered by [Google Traduttore](#)

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Martedì 12 Marzo 2019 | aggiornato alle 17:19 | 57954 articoli in archivio

[HOME](#) [OLIO](#) [CONCORSI](#)

Oli d'Italia 2013 del Gambero Rosso Toscana in vetta con 31 Tre Foglie

Pubblicato il 10 Aprile 2013 | 15:21

394 aziende e 583 oli recensiti nella 3^a edizione della guida che premia con le Tre Foglie i migliori extravergine d'Italia. Anche quest'anno al primo posto c'è la Toscana con 31 Tre Foglie, seguita da Lazio e Puglia

Il significativo incremento del numero delle aziende presenti nella nuova edizione della guida Oli d'Italia 2013 del Gambero Rosso, va di pari passo con un generalizzato aumento della qualità dei prodotti. Segno, questo, della volontà da parte dei produttori di mettersi sempre di più in gioco in un settore che anno dopo anno dimostra le sue straordinarie potenzialità anche sui mercati esteri. Quest'anno ad aumentare in modo significativo è stato il numero degli oli che hanno guadagnato le "Tre Foglie", passati dai 138 dello scorso anno ai 183 di questa edizione. Un dato estremamente importante in quanto le Tre Foglie rappresentano il massimo riconoscimento della guida dell'eccellenza made in Italy nel rispetto dei parametri del disciplinare Unaprol I.O.O% Qualità Italiana, che garantiscono al consumatore provenienza e qualità.

Anche quest'anno al primo posto c'è la Toscana con 31 Tre Foglie, seguita dal Lazio con 29, dalla Puglia con 21, dalla Sicilia con 19, e dall'Umbria con 18. E poi l'Abruzzo con 15, la Calabria, la Campania e le Marche con 7, la Sardegna con 6, il Trentino Alto Adige con 5, la Liguria e la Lombardia con 4, il Molise e il Veneto con 3, l'Emilia Romagna con 2, e la Basilicata con 1.

Gambero Rosso
2013

Oli
d'Italia

raccolta 2012

i migliori extravergine
204 aziende e 600 oli

394 aziende e 600 oli

mangiare e dormire
intorno ai frantoi

i produttori di olive da mensa



Dieci i premi speciali attribuiti al miglior fruttato leggero, miglior fruttato medio, miglior fruttato intenso, miglior extravergine biologico, miglior rapporto qualità/prezzo, miglior monocultivar, migliore azienda, miglior Toscano Igp e miglior extravergine da ristorazione votato da una giuria di chef rappresentativi di alcune delle maggiori regioni olivicole italiane. Inoltre per la prima volta è stato introdotto un premio per la miglior performance territoriale, un modo per premiare una zona specifica fatta di cultivar autoctone e di produttori che le valorizzano.

Per la prima volta, quest'anno sono state segnalate anche le aziende che producono olive da mensa e quelle che offrono ospitalità all'interno delle loro strutture.

Realizzata con la collaborazione di Unaprol, consorzio olivicolo, e la sua Filiera olivicola italiana, la guida del Gambero Rosso si conferma quindi uno strumento indispensabile per tutti gli operatori del settore, i buyer, ma anche per tutti quei consumatori che hanno intenzione di approfondire la conoscenza di un prodotto che da millenni fa parte della nostra dieta e del quale per troppo tempo abbiamo ignorato le potenzialità aromatiche e salutistiche.

Un viaggio nella penisola dove ogni territorio gode di una sua specificità,

sia olivicola che gastronomica. Per questo motivo in ogni regione sono presenti molte segnalazioni dei migliori luoghi dove mangiare, dormire e comprare nelle vicinanze delle aziende ma anche dove godere dell'ospitalità dei produttori stessi. E poi il racconto dei luoghi, gli abbinamenti ideali con i suggerimenti dei grandi chef, le informazioni tecniche e storiche dell'azienda e le analisi sensoriali sugli oli.

Le Tre Foglie della guida Oli d'Italia 2013

Gli oli extravergine che hanno raggiunto un punteggio di oltre 90/100 nelle selezioni finali.

OLIO	AZIENDA
Abruzzo	
Dop Pretuziano delle Colline Teramane Bio	Cerulli Irelli Spinozzi
Dop Aprutino Pescara	Forcella
Dop Aprutino Pescara Bio	Le Magnolie
N 6 Bio	Frantoio Montecchia
Castrum Monocultivar Castiglione	Frantoio Hermes
Monocultivar Rustica Bio	Ermoli Crugnale
Monocultivar Rustica della Valle Peligna Bio	Fantasia
Monocultivar Intosso	Forcella
Monocultivar Itrana	Eredi Sofia Mapei
Donna Ludovica Bio	Santabarbara

Monocultivar Ascolana	La Quagliera
Dop Colline Teatine Bio	Trappeto di Caprafico
Olio Extravergine di Oliva	Trappeto di Caprafico
Tre Torri	Frantoio della Valle
Monocultivar I-77	La Selvotta
Basilicata	
Cenzino Bio	Vincenzo Marvulli
Calabria	
Dop Bruzio Colline Joniche Presilane Bio	Fattorie Greco
Tappo Oro Bio	Frantoio Figoli
Olio Extravergine di Oliva Bio	Roberto Ceraudo
Olio Extravergine di Oliva Bio	San Sebastiano
Eleusi Bio	Rosa Laino
Monocultivar Nocellara del Belice Bio	Pasquale Librandi
Tappo Nero Bio	Frantoio Figoli
Campania	
Regio Dop Colline dell'Ufita Monocultivar Ravece Bio	Fontana Madonna

Aeclanum Monocultivar Ravece	Terramia
Laureto Bio	Uliveto
Monocultivar Rotondella	Madonna dell'Olivo
Zahir Monocultivar Ravece Bio	Frantoio San Comaio
Nuovo Olio	Pietrabianca
Raro	Madonna dell'Olivo
Emilia Romagna	
Monte Poggiolo Selezione Alina Monocultivar Nostrana di Brisighella	Tenuta Pennita
Uliveto del Fattore Selezione Rodolfo Monocultivar Correggiolo	Fraternali Grilli Primo
Lazio	
Evo Dop Tuscia Monocultivar Caninese	Colli Etruschi
Olio Extravergine di Oliva Bio	Luigi Cocco
Fiore Sabino Monocultivar Leccino	Il Cervo Rampante
Dop Tuscia Bio	Villa Caviciana
Fischie dei Preti	Tomei

Monocultivar Salviana	Silvi Sabina Saponi
Dop Canino	Cerrosughero - Laura De Parri
Le Ciaie Monocultivar Itrana	Mandrarita
Aurum Sabinae Dop Sabina	Leonardo Altobelli
Monocultivar Frantoio Bio	Augusto Spagnoli
Dop Colline Pontine Monocultivar Itrana	Alfredo Cetrone
Monocultivar Moraiolo Bio	Americo Quattrociochi
Olio Extravergine di Oliva	2 Soli
Dop Colline Pontine Monocultivar Itrana Bio	Orsini
Saxula	Il Torrino dei Gelsi
Monocultivar Itrana Bio	La Valle dell'Usignolo
Dop Colline Pontine Itrana Monocultivar Itrana Bio	Maggiarra Impero
Olio Extravergine di Oliva	Frantoio Cioccolini
Dioscuri Monocultivar Itrana	Cincinnatiato
Selezione Oro	Ratano Quatrini
Monocultivar Itrana	Frantoio Luigi Appetito

Dop Colline Pontine Monocultivar Itrana	Lucia Iannotta
Olivastro Monocultivar Itrana Bio	Americo Quattrociocchi
La Cesa Monocultivar Itrana	La Tenuta dei Ricordi
Colle del Polverino Dop Colline Pontine Monocultivar Itrana Bio	Francesco Saverio Biancheri
Colle del Polverino Monocultivar Itrana Bio	Francesco Saverio Biancheri
Dop Colline Pontine Monocultivar Itrana	Filomena Coletta
Oro Monocultivar Itrana	Giorgio Maselli
Monocultivar Itrana Bio	Orsini
Liguria	
Monocultivar Razzola	Belfiore
U Giarùn Monocultivar Taggiasca	Roberto Rebaudo
Dop Riviera Ligure Monocultivar Taggiasca	Olio Anfosso
Pria Grossa Monocultivar Colombaia	Domenico Ruffino
Lombardia	
Monocultivar Leccino	Comincioli

Monocultivar Casaliva	Comincioli
Monocultivar Casaliva Bio	Valerio Giacomini
Numero Uno	Comincioli
Marche	
Oleo De La Marchia Monocultivar Ascolana	Del Carmine
Blend Classico Bio	Stefano Prosperi
Le Martinozze	Silver Fox
Monocultivar Ascolana Tenera	Tenuta 100 Torri
Monocultivar Tenera Ascolana	Oleificio Silvestri Rosina
Frà Pasquale Monocultivar Raggiola	Il Conventino di Monteciccardo
Risveglio Monocultivar Raggiola	Massimo Mosconi
Molise	
Il Trattarello	Parco dei Buoi
Colle d'Angiò Monocultivar Rumignana	Giorgio Tamaro
Monocultivar Peranzana	Marina Colonna
Puglia	

La Vecchia Macina Monocultivar Coratina	Agrolio
Fruttato Verde Monocultivar Coratina	Monterisi
Monocultivar Coratina Bio	Monterisi
Crudo Monocultivar Ogliarola	Schiralli
L'Olio di Felice Garibaldi Monocultivar Ogliarola	Frantoio De Carlo
Fontana Rosa	Posta Locone - Fratelli Ferrara
Don Gioacchino Dop Terra di Bari Monocultivar Coratina	Sabino Leone
Sololivo Fruttato Intenso	Apròl Foggia
Sololivo Fruttato Leggero	Apròl Foggia
Forestaforte Monocultivar Ogliarola Bio	Giovanni Melcarne
Le Tre Colonne Monocultivar Coratina	Salvatore Stallone
Monocultivar Peranzana	Mio Padre è un Albero
Delicato	Luigi Congedi
Le Tre Colonne Monocultivar Coratina Bio	Maria Caputo

Intenso	Luigi Congedi
Tenuta Torre di Mossa Dop Terra di Bari	Frantoio De Carlo
Monocultivar Ogliarola Salentina Bio	Laura Maresca
Leucades Fruttato	Olearia Sannicolese
Piana Del Lentisco Monocultivar Ogliarola	Frantoio Oleario Andrea Melcarne
Affiorato	Frantoio Intini
Monocultivar Cima di Mola	Frantoio Intini
Sardegna	
D'Olia	Fattorie Loddo
Solianu Monocultivar Bosana	Giuseppe Gabbas
Iolao	Argiolas
Vecchia Las Tanas Monocultivar Bosana	Antica Compagnia Olearia Sarda
Ghermanu Monocultivar Nera di Oliena Bio	Giuliana Puligheddu
Sant' Andria Bio	Nuovo Oleificio Sandro Chisu
Sicilia	

Le Case di Lavinia Dop Monti Iblei Monocultivar Tonda Iblea	Venera
Fiore D'Oro Dop Monti Iblei Monocultivar Tonda Iblea	Agrestis
Gran Cru Monocultivar Cerasuola	Frantoi Cutrera
Lorenzo N°5 Monocultivar Nocellara del Belice	Manfredi Barbera & Figli
Monocultivar Cerasuola	Feudo Disisa
Monocultivar Cerasuola Bio	Feudo Disisa
Dop Valle del Belice	Libera Terra
B Monocultivar Nocellara del Belice Bio	Trimarchi di Villa Marchese
Olio Extravergine di Oliva Bio	Titone
Monocultivar Biancolilla	Barbara
Lorenzo N°3 Dop Val di Mazara Monocultivar Biancolilla Bio	Manfredi Barbera & Figli
Tesoro Dop Val di Mazara	Feudo Disisa
Dop Valli Trapanesi Bio	Titone
Le Sciare	Vincenzo Romano

Polifemo Dop Monti Iblei Monocultivar Tonda Iblea	Viragò
Gran Cru Monocultivar Nocellara del Belice	Frantoi Cutrera
Premium	Ravidà
Primo Dop Monti Iblei Monocultivar Tonda Iblea	Frantoi Cutrera
Cherubino Dop Monti Iblei Monocultivar Tonda Iblea Bio	Terraliva
Toscana	
Balatreto	Olivart
Balatreto Monocultivar Frantoio	Olivart
Villa Magra	Frantoio Franci
Villa Magra Gran Cru Monocultivar Frantoio	Frantoio Franci
San Michele Igp Toscano Bio	Fattoria la Fonte
Castello di Fonterutoli Dop Chianti Classico	Castello di Fonterutoli
Olio Extravergine di Oliva	San Patrignano Tenuta Il Paratino
Dop Chianti Classico Monocultivar Frantoio Bio	Erede Rolando Grassi

Igp Toscano Monocultivar Moraiolo Bio	Balduccio
Monocultivar Nocellara	Capua Winery
Monocultivar Leccino Bio	La Ranocchiaia
Igp Toscano Colline di Firenze Monocultivar Frantoio	Casa del Bosco
Monocultivar Frantoio	Reto di Montisoni
Dop Chianti Classico Monocultivar Frantoio Bio	Pruneti
Dop Chianti Classico Monocultivar Leccino Bio	Pruneti
Monocultivar Frantoio	Fattoria Corzano e Paterno
Monocultivar Pendolino	I Greppi di Silli
Monocultivar Moraiolo Bio	La Ranocchiaia
Igp Toscano	Carraia
Guagnolo Dulcis Bio	Fattoria Ramerino
Monocultivar Moraiolo	Felsina
Monocultivar Moraiolo	Chiarentana
Monocultivar Frantoio Bio	Buonamici
Viuzzo Dop Chianti Classico Bio	Pruneti

Dop Chianti Classico Monocultivar Moraiolo	Giacomo Grassi
Maiusco Bio	Fattoria Altomena
Monocultivar Pendolino Bio	La Ranocchiaia
Abbraccio Dop Seggiano Monocultivar Olivastra Seggianese	Anna Ciacci
Olio Extravergine di Oliva Denocciolato	Tenuta di Ghizzano
Confini	Chiarentana
Monocultivar Olivastra Bio	Leonardo Salustri
Trentino Alto Adige	
46° Parallelo Bio	Frantoio Di Riva
Monocultivar Frantoio	Madonna delle Vittorie
Origini Monocultivar Frantoio	Olio Cru
46° Parallelo Monocultivar Casaliva	Frantoio Di Riva
Uliva Dop Garda Trentino Monocultivar Casaliva	Frantoio Di Riva
Umbria	
L'Affiorante Monocultivar Moraiolo Bio	Marfuga

Il Sincero Monocultivar Moraiolo	Viola
Dop Umbria Bio	Calvarone
Monocultivar Leccino Bio	Villa della Genga
Quinta Luna	Frantoio Gaudenzi
Olio Extravergine di Oliva Bio	Viola
6 Novembre	Frantoio Gaudenzi
Olio Extravergine di Oliva Bio	Sorelle Zappelli Cardarelli
Poggio agli Ulivi Monocultivar Ascolana	Giulio Mannelli
Tracce Bio	Marfuga
Colleruita Dop Umbria Colli Assisi Spoleto	Viola
Chiuse di Sant'Arcangelo Monocultivar Moraiolo Bio	Frantoio Gaudenzi
Monocultivar Frantoio Bio	Francesca Lottanti Temperoni
Gran Cru Colle dell'Eremita Monocultivar Moraiolo	Molino Il Fattore di Tega
Lirys Monocultivar Moraiolo	Molino Il Fattore di Tega

Principe di Mascio Dop Umbria Colli Assisi Spoleto	Mascio
Emozione	Decimi
Monocultivar Moraiolo	Decimi
Veneto	
Dop Veneto Valpolicella Bio	Redoro
Dop Garda Orientale Monocultivar Drizzar	Ca' Rainene
Classico	Ca' Rainene

I premi speciali Oli d'Italia 2013

*Gli chef in giuria: Heinz Beck - La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri;
Massimo D'Addezio - Stravinskij Bar dell'Hotel De Russie (Rm); Niko
Romito - Reale a Casadonna di Castel di Sangro (Aq); Salvatore Tassa - Le
Colline Ciociare di Acuto (Fr).*

MIGLIOR FRUTTATO LEGGERO

Olio Extravergine d'Oliva - 2 Soli

Fara in Sabina (Ri) Lazio

MIGLIOR FRUTTATO MEDIO

Monocultivar Nocellara del Belice Bio - Pasquale Librandi

Vaccarizzo Albanese (Cs) Calabria

MIGLIOR FRUTTATO INTENSO

Tenuta Torre di Mossa Dop Terra di Bari - Frantoio De Carlo

Bitritto (Ba) Puglia

MIGLIORE AZIENDA

Viola

Foligno (Pg) Umbria

MIGLIOR BIOLOGICO

Regio Dop Colline dell'Ufita Monocultivar Ravece Bio - Fontana

Madonna

Frigento (Av) Campania

MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO

Vecchia Las Tanas Monocultivar Bosana - Antica Compagnia Olearia

Sarda

Alghero (Ss) Sardegna

MIGLIOR MONOCULTIVAR

Cherubino Dop Monti Iblei Monocultivar Tonda Iblea Bio - Terraliva

Siracusa Sicilia

MIGLIOR TOSCANO IGP

Bardi Igp Toscano Carraia

Trequanda (Si) Toscana

MIGLIOR PERFORMANCE TERRITORIALE (NOVITA')

Dop Colline Pontine - Cultivar Itrana

Lazio

L'OLIO DEGLI CHEF

Uliva Dop Garda Trentino Monocultivar Casaliva - Frantoio di Riva

Riva del Garda (TN) Trentino Alto Adige