

Carta degli oli extravergine di oliva del Molise 2026



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Carta degli oli extravergine del Molise 2026

Direttore

Dora Formato

Responsabile Carta degli oli

Gabriele Di Blasio

In redazione

Ambrosino Tullio, Bellitti Roberto Adolfo, Cardarelli Emilia, Circelli Francesco, Di Blasio Gabriele, Figliola Giuseppe, Formato Dora, Paradiso Francesco, Perino Lucia, Ramacciato Rosanna, Ricciardi MariaPia, Ruberto Addolorato, 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 2026 è stata chiusa in redazione il 22 marzo 2026.

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 2026 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 2026** 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".



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

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 Venafrò, 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 Volturno 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 Venafrana. 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.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

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 Venafrò 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, agitando, 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, frittture, 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.

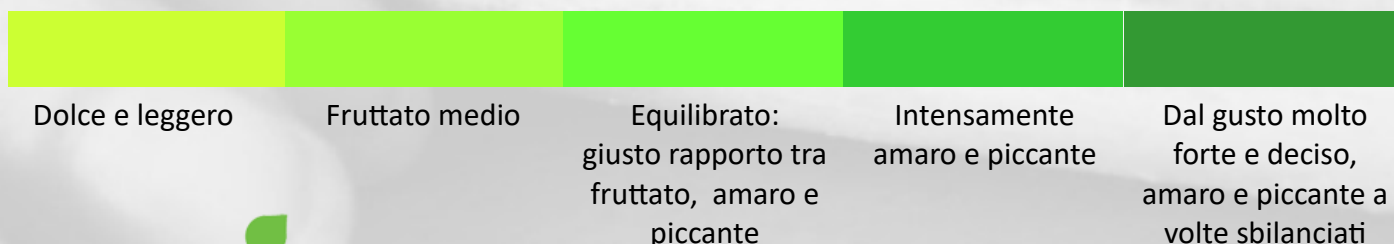
Esempi di preparazioni di questo genere sono pesci o carni alla griglia, baccalà in guazzetto, zuppe di pesce o di lenticchie, ribollita e salse calde e fredde, pomodori al forno e insalate di legumi.

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 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.



Dolce e leggero

Fruttato medio

Equilibrato:
giusto rapporto tra
fruttato, amaro e
piccante

Intensamente
amaro e piccante

Dal gusto molto
forte e deciso,
amaro e piccante a
volte sbilanciati



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier dell'Olio

L'Olio è cultura.



Fondazione
Italiana
Sommelier



Associazione
Italiana
Sommelier dell'Olio

Per Info: Cell. 377 0898581

info@fondazionesommeliermolise.it - molise.bibenda.it

Olio extravergine di oliva Peranzana

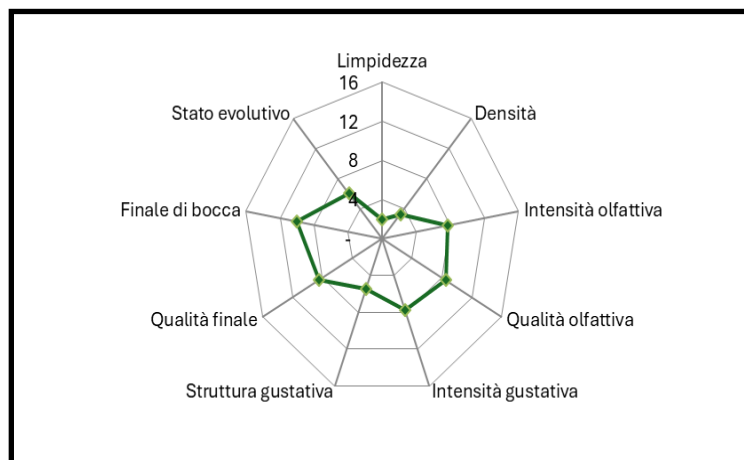
Azienda Agricola Di Vito Daniele

Prezzo: N.D.

Periodo raccolta: Ottobre/Novembre

Raccolta: manuale

Estrazione: prima spremitura a freddo



Peranzana



Giallo dorato, limpido, abbastanza denso.



Al naso i riconoscimenti rimandano ad un fruttato e vegetale maturo.
Banana, melanzana, oliva.



Alla gustativa l'amaro e il piccante sono presenti ma di impatto delicato.
Ritornano le note del fruttato e vegetale maturo.



Piatti delicati e semplici come ad esempio una ricca insalata con lattuga, pomodorini, oppure su verdure grigliate.

Altri oli degustati:

- 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.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Olio extravergine di oliva Bella di Cerignola

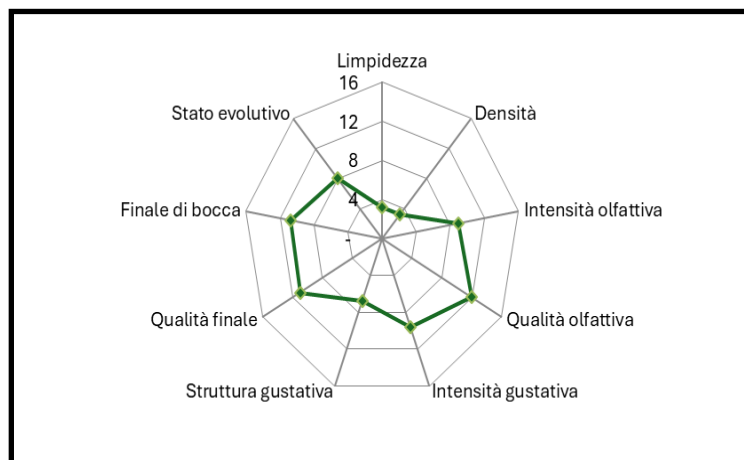
Azienda Agricola Di Vito Daniele

Prezzo: N.D.

Periodo raccolta: Ottobre/Novembre

Raccolta: manuale

Estrazione: prima spremitura a freddo



Bella di Cerignola



Giallo dorato, limpido, abbastanza denso.



Netto sentore vegetale che rimanda al baccello di fava. Poi note fruttata di banana verde e accenni di erbe aromatiche.



In bocca l'olio ha una buona struttura con amaro e piccante di lieve intensità, in equilibrio fra loro. Ritorna la nota vegetale.



Verdure e piatti delicati. Da provare su Fave e cicoria.

Altri oli degustati:

- Olio extravergine di oliva - Peranzana



Olio extravergine di oliva Delicato

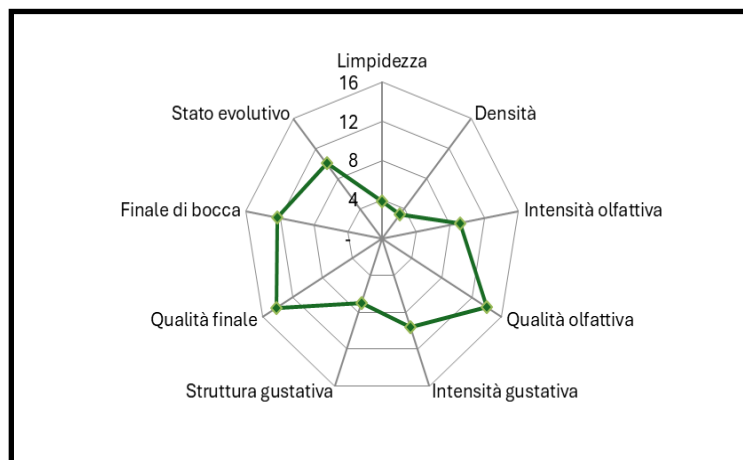
Olearia Fortore

Prezzo: 26,00 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: Ottobre

Raccolta: Meccanizzato

Estrazione: Ciclo continuo a due fasi a freddo



Rosciola, Gentile di Larino, Leccino



Giallo dorato, cristallino, abbastanza denso.



Le note olfattive si indirizzano verso la parte vegetale con note di pomodoro ed erba sfalciata, poi note fruttate che rimandano alla mela.



In bocca l'olio è equilibrato tra amaro e piccante che restano di lieve intensità. Ritornano le note vegetali.



Da provare su una vellutata di patate e porri.

Altri oli degustati:

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

Azienda

Olearia Fortore Snc

C.da Monte, 20 - 86040 Macchia Valfortore (CB)

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

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.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO



Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

• SEDI IN TUTTE LE REGIONI D'ITALIA •

L'olio è cultura.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Marchese Rota Olio extravergine di oliva Rumignana

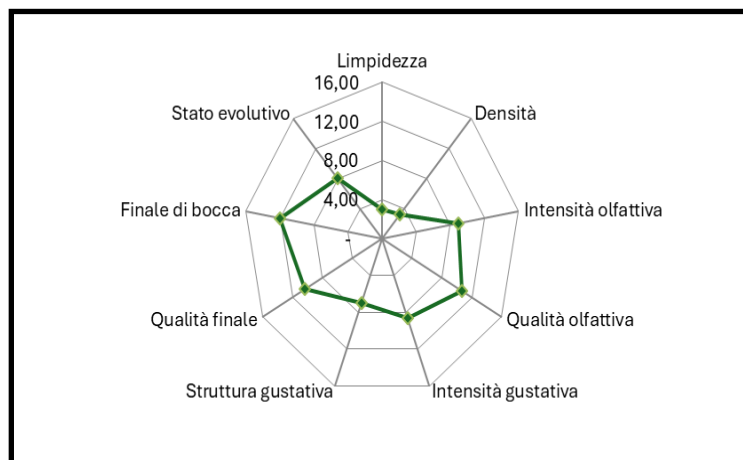
Pagliuca Pasquale

Prezzo: 12,00 Euro 1 lt.

Periodo raccolta: ottobre

Raccolta: scuotitore meccanico

Estrazione: a freddo ciclo continuo



Rumignana



Giallo dorato, limpido abbastanza denso.



Al naso si percepiscono sentori che rimandano al mondo vegetale come lattuga e pomodoro e fruttati di banana. Accenno di erbe aromatiche.



Olio delicato al palato sia nell'amaro che nel piccante. Retrofatto coerente.



Versatile negli abbinamenti più delicati come carni bianche e pesce.
Da provare su una insalata di finocchi e carote.

Altri oli degustati:

- Marchese Rota Olio extravergine di oliva Molise Dop
- Marchese Rota Olio extravergine di oliva Oliva nera di Colletorto

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, 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" 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. 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 di Classe Cv Gentile di Larino

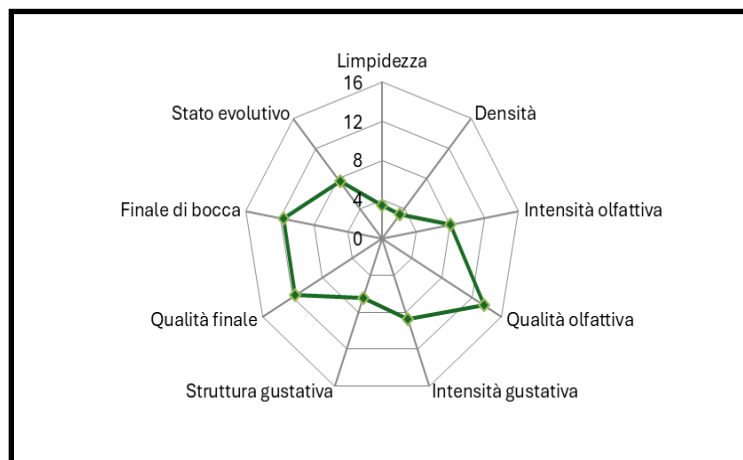
Istituto Tecnico Agricolo Omnicomprensivo Magliano

Prezzo: 11,00 Euro lt.

Periodo raccolta: 20 Ottobre

Raccolta: Meccanizzata

Estrazione: A freddo



Gentile di Larino



Giallo dorato, limpido, abbastanza denso.



I profumi rimandano a note vegetali e fruttate maturi con riconoscimenti di oliva, banana, mela, con accenni di erbe aromatiche.



In bocca l'olio è delicato con amaro e piccante in equilibrio. Ritornano le note vegetali e fruttate mature.



Ideale su piatti delicati. Sogliola alla mugnaia.

Azienda

Istituto Tecnico Agrario Omnicomprensivo Magliano

Viale Cappuccini, 26 - 86035 Larino (CB) - T +39 0874 822160

www.omnicomprensivolarino.edu.it

L'Azienda dell'Istituto Tecnico Agrario "San Pardo" di Larino si estende su circa 23 ettari e rappresenta un modello d'avanguardia per l'agroalimentare del territorio molisano.

Cuore pulsante dell'Istituto Tecnico Agrario, coniuga la conservazione della biodiversità con la ricerca sperimentale più avanzata.

La gestione degli oliveti storici è affiancata da un Campo Catalogo Olivicolo che custodisce tutte le varietà autoctone della regione e ad un oliveto sperimentale superintensivo dedicato alla cultivar Peranzana, con piante derivate da seme.

L'Azienda è un laboratorio a cielo aperto che collabora con enti di prestigio (CREA, Università degli Studi del Molise, ARSARP) per promuovere un'agricoltura sostenibile.

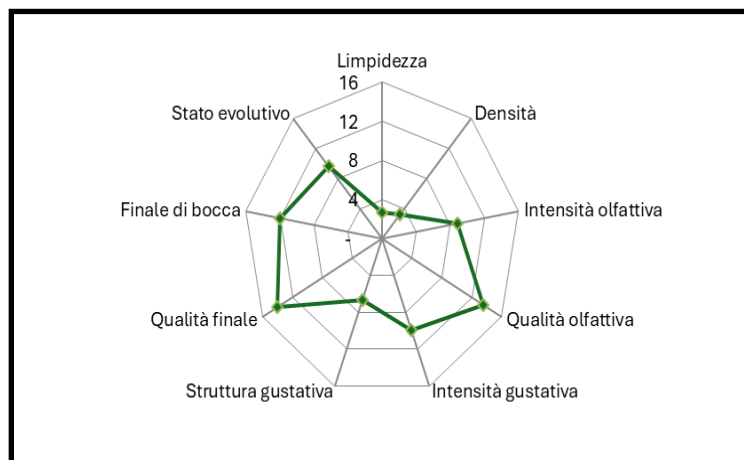


Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Molise D.o.p. Olio extravergine di oliva

Oleificio Di Vito



Gentile di Larino e Leccino



Giallo dorato, limpido, abbastanza denso.



Profumi che arrivano in maniera delicata, ma percettibili di pomodoro, mela, banana, ed accenni agrumati.



Alla gustativa l'olio mostra un discreto equilibrio tra amaro e piccante. Ritorno aromatico coerente alla fase olfattiva.



Ideale per esaltare piatto di legumi, verdure grigliate oppure dei delicati secondi di mare. Mazzancolle con frutta fresca.

Azienda

Oleificio Di Vito Giovanni Srls Agricola

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

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 Deluxe La Rossa

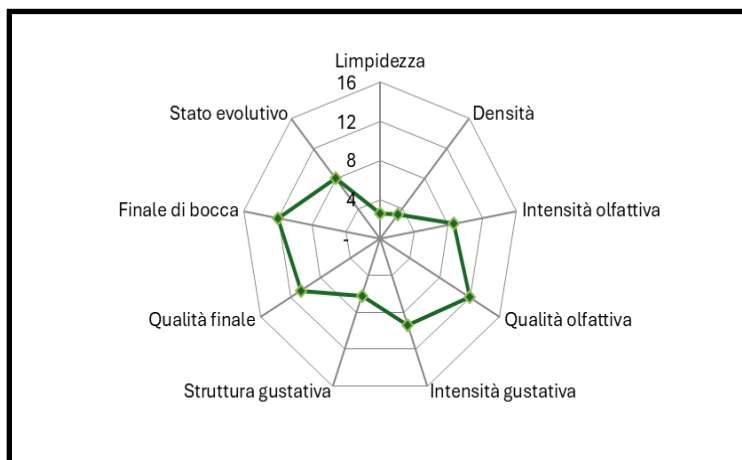
Olearia Ortuso

Prezzo: N.D.

Periodo raccolta: ottobre

Raccolta: Agevolata con abbacchiatori

Estrazione: A freddo



Peranzana, Gentile di Larino



Giallo dorato, limpido, abbastanza denso.



Profumi delicati in cui si percepiscono le note di oliva e banana matura e la melanzana. Finale di erbe aromatiche.



Al palato l'olio ha una buona struttura, con amaro e piccante di bassa intensità. Chiusura vegetale.



Da provare su pesce e/o verdure al vapore.

Altri oli degustati:

- Olio extravergine di oliva Deluxe La Bianca
- Olio extravergine di oliva Deluxe Molise Dop

Azienda

Oleario Ortuso SRL

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

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

Olearia Ortuso è un'azienda a conduzione familiare e vanta una solida tradizione olearia che affonda le radici in generazioni di passione per la produzione di olio extravergine d'oliva.

Attiva dal 1958, con sede a Campobasso, 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, Olearia Ortuso produce oli di altissima qualità, tra cui quelli DOP e biologici, espressione autentica della cultura olearia molisana.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Olio di Colletorto Oliva

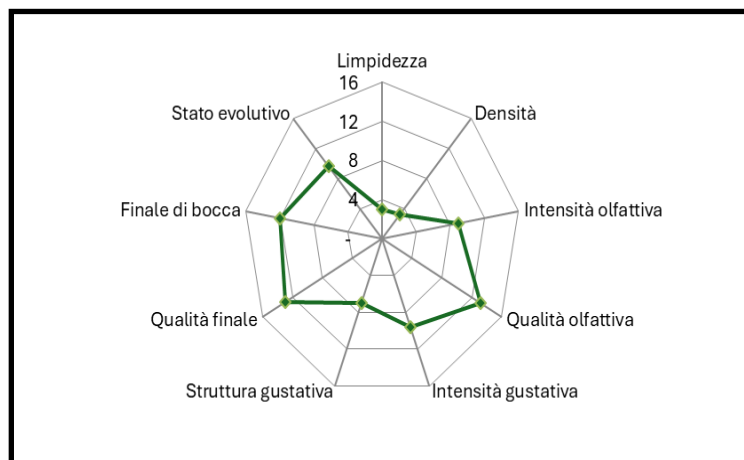
Podere Colle Cucùlo 1926

Prezzo: 11,00 Euro lt.

Periodo raccolta: Prima settimana di
Settembre

Raccolta: A mano

Estrazione: A ciclo continuo



Sperone di gallo



Giallo dorato, limpido, abbastanza denso.



Naso delicato in cui emergono note di un fruttato e di un vegetale maturo in cui i riconoscimenti rimandano ad una banana matura, alla melanzana all'oliva e al pomodoro in salsa.



La parte gustativa è coerente con l'olfatto, con amaro e piccante presenti e in equilibrio.



Ideale per una bruschetta al pomodoro, oppure su un pollo al limone.

Azienda

Podere Colle Cucùlo 1926

Volle cucùlo - 86016 Riccia (CB)

T. +39 331 7776686 - lucia.perino77@gmail.com

La prima pietra di Podere Colle Cucùlo è stata posata nel 1926 dal sig. Luigi - grande appassionato di ulivi e vigneti - e, a quell'epoca, risale la piantumazione dei primi alberi (Sperone di Gallo, Leccino); ulteriormente ampliata dal genero Lorenzo negli anni '80/'90 ed ora da Lucia che porta avanti la tradizione con passione e dedizione.

Ubicato nel comune di Riccia (CB) a circa 700 metri sul livello del mare, si estende su una superficie di 2,5 ettari, con un numero di circa 250 piante tra centenarie e nuovi impianti.

Il raccolto avviene entro e non oltre la prima settimana di novembre, principalmente a mano e, nel caso di alberi di grandi dimensioni, con l'ausilio di agevolatori meccanici.

L'olio viene estratto entro le 12/18 ore con impianto a ciclo continuo con lo scopo di tutelare al meglio le caratteristiche qualitative.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Marchese Rota Olio extravergine di oliva Molise Dop

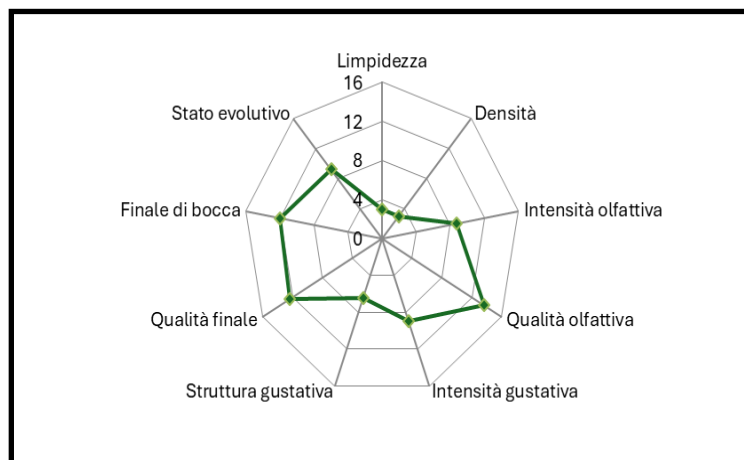
Pagliuca Pasquale

Prezzo: 14,00 Euro 1 lt.

Periodo raccolta: prima decade di ottobre

Raccolta: con abbacchiatori

Estrazione: a freddo ciclo continuo



Oliva nera di Colletorto, Leccino.



Giallo dorato, limpido abbastanza denso.



Al naso si avvertono sentori vegetali e fruttati che rimandano alle olive, alle melanzane, alla banana, con accenni di capperi.



Coerente alla gustativa con amaro e piccante di lieve intensità. Equilibrato. Ritorno vegetale.



Versatile negli abbinamenti più delicati come carni bianche e pesce.
Carpaccio di branzino.

Altri oli degustati:

- Marchese Rota Olio extravergine di oliva Oliva nera di Colletorto
- Marchese Rota Olio extravergine di oliva Rumignana



Olio extravergine di oliva Pignatelli monovarietale Paesana nera

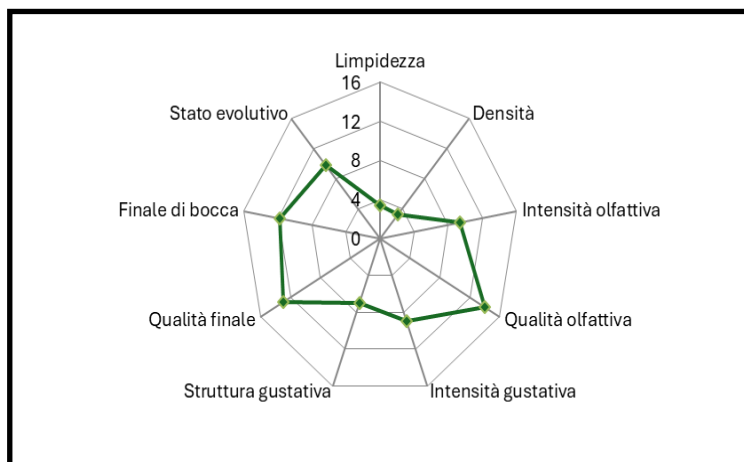
Azienda Agricola Principe Pignatelli

Prezzo: 12,00 Euro 0,250 lt.

Periodo raccolta: Ottobre/Novembre

Raccolta: Manuale agevolata

Estrazione: A freddo ciclo continuo 3 fasi



Paesana nera



Giallo verde, cristallino, abbastanza denso.



All'olfatto la base vegetale che rimanda al pomodoro e all'erba sfalciata è arricchita da note fruttate che rimandano ad una mela e ad accenni di erbe aromatiche.



Strutturato l'assaggio con equilibrio tra l'amaro e il piccante. Buona la persistenza in cui prevalgono la rucola, il carciofo e la mandorla.



Da provare su uno spaghetti aglio e olio o un merluzzo in umido.

Altri oli degustati:

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

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. Situada 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 monovarietali 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 Molisir monov. Cerasa di Montenero

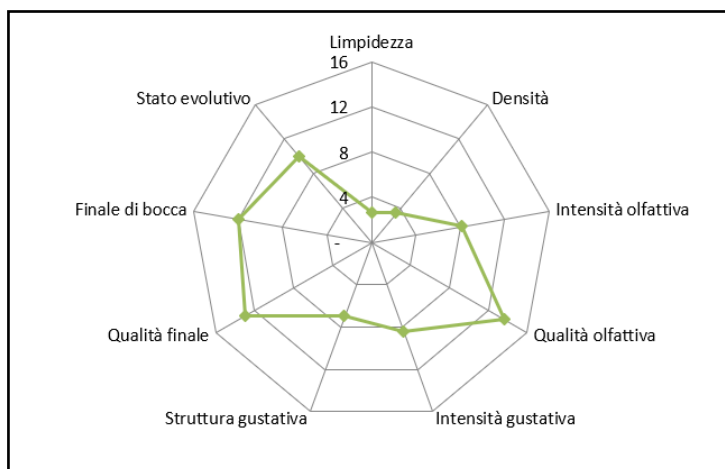
Azienda Agricola Colle degli Ulivi

Prezzo: 38,00 Euro 1 lt.

Periodo raccolta: fine settembre/inizio ottobre 2025

Raccolta: manuale agevolata

Estrazione: a freddo



Cerasa di Montenero



Giallo dorato, limpido, abbastanza denso.



Profumi intensi, fini, con sentori che rimandano al vegetale di pomodoro, al fruttato della noce, alle erbe aromatiche come l'origano. Accenni agrumati di bergamotto.



In bocca l'olio è equilibrato tra l'amaro e il piccante, con una media intensità. Buona persistenza con note vegetali e fruttate.



Versatile negli abbinamenti. Da provare su insalata di polpo al pepe nero.

Azienda

Azienda Agricola Colle degli Ulivi

Via dei triangoli, 88 - 86038 Petacciato (CB)

T. +39 342 8764082 - sa.colledegliulivi@gmail.com - www.molisir.it

Molisir è un brand biologico che valorizza l'eccellenza agroalimentare del Molise, unendo tradizione e innovazione in prodotti autentici e sostenibili. Nato dall'Azienda Agricola Colle degli Ulivi, porta in tavola oli extravergini di oliva, condimenti, farine e pasta da grano 100% italiano, espressione di qualità, rispetto per la terra e filiera controllata.

Ogni prodotto racconta profumi, sapori e identità di un territorio ancora da scoprire, trasformando la passione per la natura in un'esperienza di gusto.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Olio extravergine di oliva Pignatelli Biologico

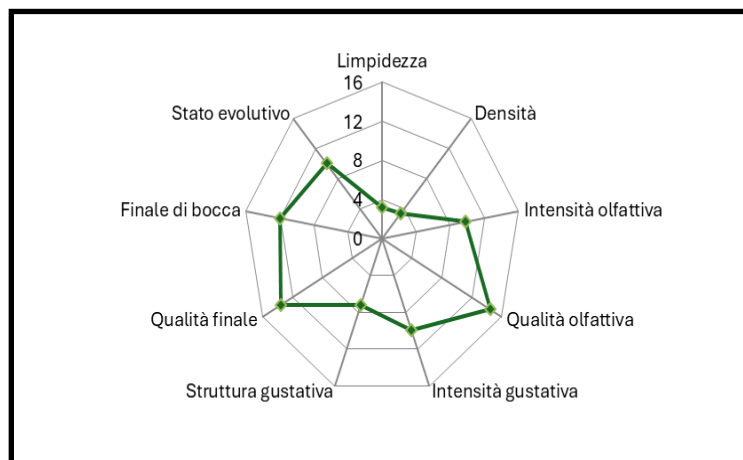
Azienda Agricola Principe Pignatelli

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.



Intenso bagaglio olfattivo con sentori di mela verde, banana, bergamotto, foglia di pomodoro con folate balsamiche.



Assaggio strutturato, con amaro e piccante ben equilibrati. Persistenza vegetale e fruttata.



Baccalà con pomodorini.

Altri oli degustati:

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



Olio extravergine di oliva Pignatelli monovarietale Aurina

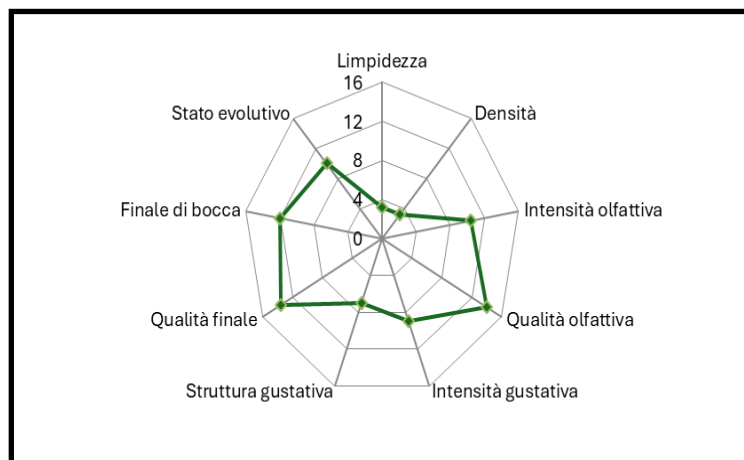
Azienda Agricola Principe Pignatelli

Prezzo: 12,00 Euro 0,250 lt.

Periodo raccolta: Ottobre/Novembre

Raccolta: Manuale agevolata

Estrazione: A freddo ciclo continuo 3 fasi



Aurina



Verde dorato, limpido e abbastanza denso.



Ventaglio olfattivo colorato da note di erbe aromatiche, carciofo, rucola, pomodoro e accenni agrumati.



Assaggio equilibrato con un ingresso amaro e con una leggera prevalenza piccante nel finale. Persistenza giocata su note vegetali.



Trota al vapore. Verdure grigliate.

Altri oli degustati:

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



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Olio extravergine di oliva Deluxe Molise Dop

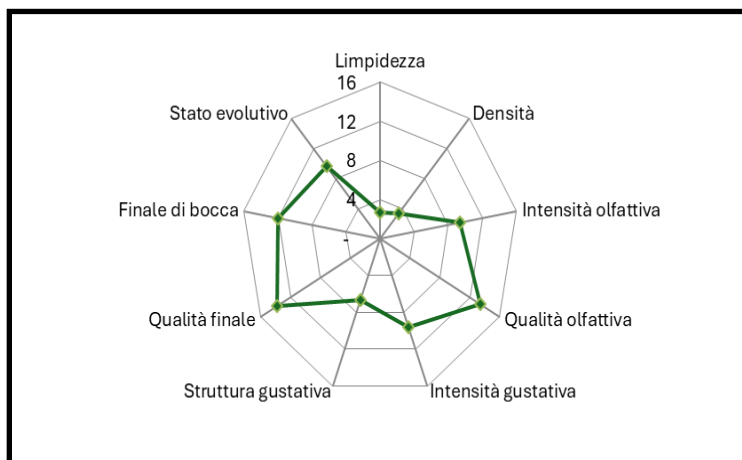
Olearia Ortuso

Prezzo: N.D.

Periodo raccolta: ottobre

Raccolta: Agevolata con abbacchiatori

Estrazione: A freddo



Gentile di Larino, Leccino, Oliva nera di Colletorto



Giallo dorato, limpido, abbastanza denso.



La parte olfattiva gioca su note vegetali e fruttate, con riconoscimenti di pomodoro, rucola e banana.



La parte gustativa è caratterizzata da una nota delicata e in equilibrio di amaro e piccante con persistenza finale su toni vegetali.



E' un olio versatile da abbinare a verdure grigliate, caprese, pizza margherita.
Da provare su un pollo alla griglia.

Altri oli degustati:

- Olio extravergine di oliva Deluxe La Bianca
- Olio extravergine di oliva Deluxe La Rossa



Olio extravergine di oliva De Luxe La Bianca

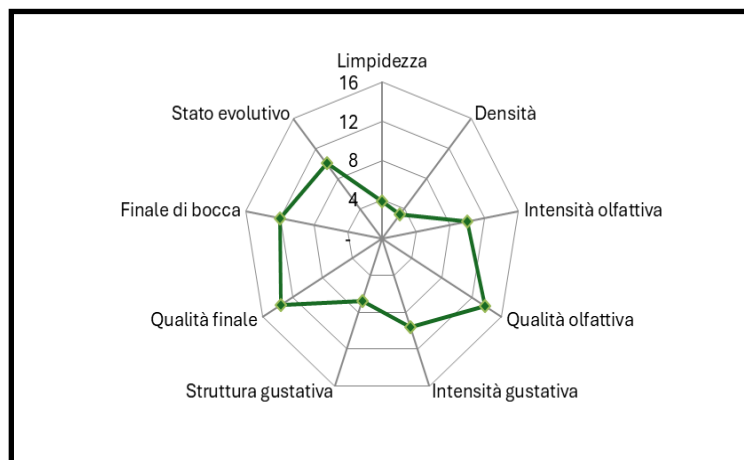
Olearia Ortuso

Prezzo: N.D.

Periodo raccolta: ottobre

Raccolta: Agevolata con abbacchiatori

Estrazione: A freddo



Gentile di Larino, Leccino



Verde dorato, cristallino, abbastanza denso.



Intenso e fine nei profumi.

Al naso emergono note che rimandano al pomodoro, alla mela ed alle erbe aromatiche.



La bocca è di buona strutturata con amaro e piccante in equilibrio. Buona anche l'intensità e la persistenza, con ritorni vegetali.



Da provare su carni bianche e pesci magri.
Ideale su una pasta e fagioli.

Altri oli degustati:

- Olio extravergine di oliva Deluxe Molise Dop
- Olio extravergine di oliva Deluxe La Rossa



Olio extravergine di oliva Colle dei Sanniti

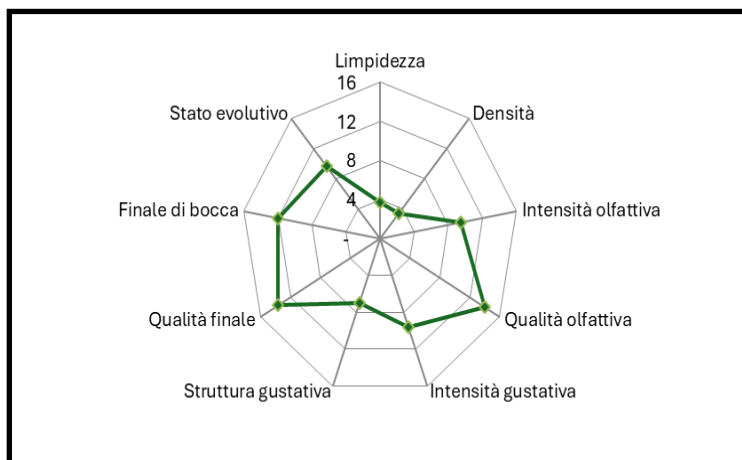
Frantoio Oleario San Cataldo

Prezzo: 13,00 Euro lt.

Periodo raccolta: Fine Ottobre

Raccolta: Con pettini elettrici

Estrazione: Ciclo continuo a tre fasi



Frantoio, Leccino



Giallo dorato, cristallino, abbastanza denso.



Impatto olfattivo giocato su toni vegetali e fruttati con riconoscimenti di banana, mela e foglia di pomodoro. Accenno di erbe aromatiche.



In bocca l'olio risulta di buona struttura con amaro e piccante di media intensità in equilibrio fra loro. Ritornano le note vegetali.



Da abbinare a carni e pesci mediamente strutturati.

Da provare su finocchi al forno.

Azienda

Frantoio Oleario San Cataldo Snc

C.da Mucchi, 12 - 86086 Poggio Sannita (IS) - T +39 1609798

frantoiosancataldo@gmail.com - www.frantoiosancataldo.it

Il Frantoio Oleario San Cataldo è situato nel cuore dell'agro poggese. Effettua una estrazione a freddo a ciclo continuo, lavorando sia olive conto terzi che proprie, per la produzione di oli extravergine pluri e monovarietale.

Dal 2025 il Frantoio è certificato biologico.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Marchese Rota Olio extravergine di oliva Oliva nera di Colletorto

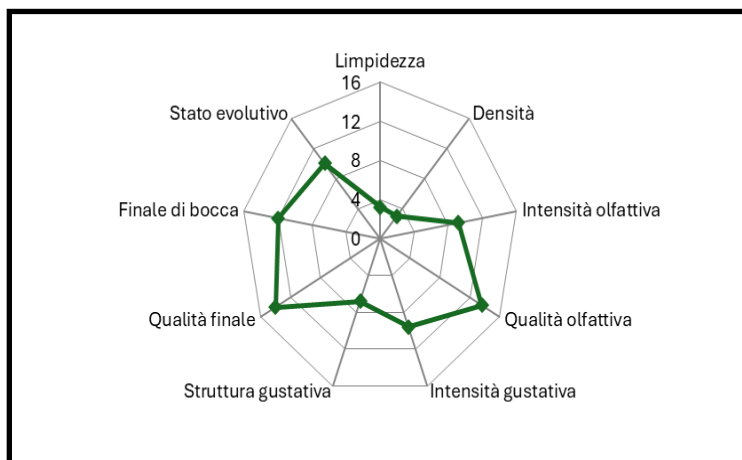
Pagliuca Pasquale

Prezzo: 12,00 Euro 1 lt.

Periodo raccolta: ottobre

Raccolta: con abbacchiatori

Estrazione: a freddo ciclo continuo



Oliva nera di Colletorto



Giallo dorato, limpido, abbastanza denso.



Vegetale, fruttato ed erbe aromatiche. Sono questi i sentori che si percepiscono, con riconoscimenti di pomodoro, menta, mela verde e un accenno floreale.



Olio equilibrato di media intensità di amaro e piccante. Persistente con ritorno aromatico coerente all'olfattiva.



Da provare su una zuppa di legumi o patate al cartoccio.

Altri oli degustati:

- Marchese Rota Olio extravergine di oliva Molise Dop
- Marchese Rota Olio extravergine di oliva Rumignana



Olio extravergine di oliva Pignatelli monovarietale Sperone di gallo

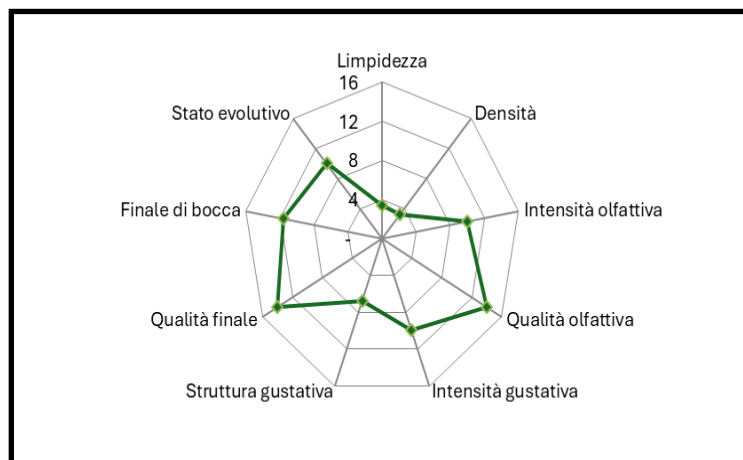
Azienda Agricola Principe Pignatelli

Prezzo: 12,00 Euro 0,250 lt.

Periodo raccolta: Ottobre

Raccolta: Manuale agevolata

Estrazione: A freddo ciclo continuo 3 fasi



Sperone di gallo



Giallo dorato, cristallino, abbastanza denso.



Olfatto in cui si percepiscono riconoscimenti vegetali di pomodoro, poi toni fruttati di mela e banana, chiudono accenni di erbe aromatiche.



In bocca l'olio risulta strutturato. Amaro e piccante di media intensità in equilibrio fra loro. Persistente con ritorni vegetali e fruttati.



Da provare su una tartare di tonno o su una vellutata di zucca.

Altri oli degustati:

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



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Olio extravergine di oliva Medio

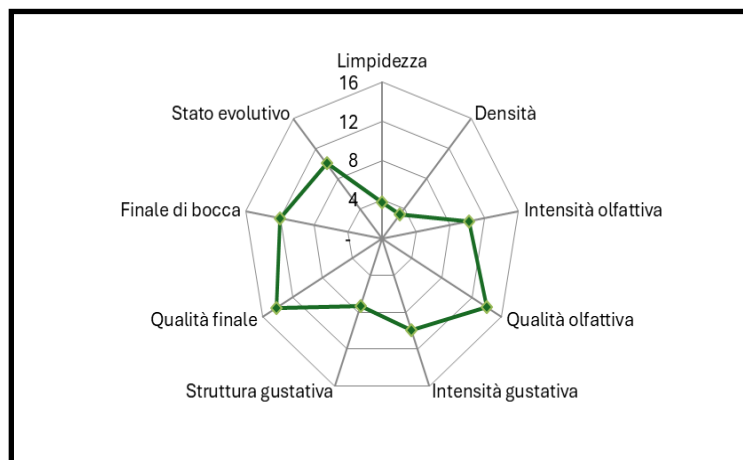
Olearia Fortore

Prezzo: 26,00 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: Ottobre

Raccolta: Meccanizzato

Estrazione: Ciclo continuo a due fasi a freddo



Peranzana, Sperone di gallo



Giallo dorato, cristallino, abbastanza denso.



Al naso emergono profumi intensi e fini che ricordano il pomodoro, l'oliva, la melanzana. Accenni poi speziati di pepe e erbe aromatiche.



In bocca l'olio è dotato di buona struttura e intensità. Equilibrato tra amaro e piccante. Buona la persistenza che resta sulle note vegetali.



Tartare di manzo con scaglie di tartufo.

Altri oli degustati:

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



Olio extravergine di oliva - Moraiolo

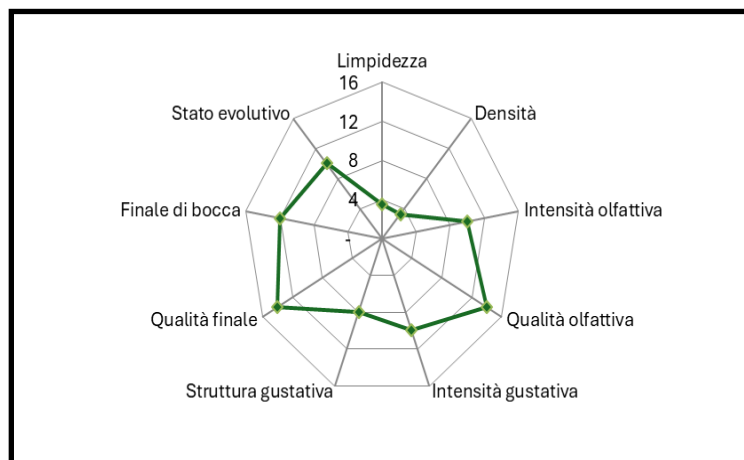
Feudibi

Prezzo: 16,00 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: Ottobre

Raccolta: Con agevolatori

Estrazione: Ciclo continuo a freddo



Moraiolo



Giallo dorato, cristallino, abbastanza denso.



I profumi si percepiscono in maniera netta. Riconoscimenti vegetali di pomodoro, rucola e melanzana.

Toni fruttati di mela. Cenni di erbe aromatiche che rimandano all'origano. Note pepate.



Gusto di buona struttura. Con amaro e piccante di media intensità.

Persistente. Ritorna la parte vegetale con chiusura pepata.



Versatile negli abbinamenti. Da provare su una polenta con cime di rapa. Oppure su calamari ripieni.

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.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

CORSO di Qualificazione Professionale per SOMMELIER

*diventare Sommelier
non è mai stato così intenso!*



Fondazione Italiana Sommelier

Info e iscrizioni: 377 089 8581

info@fondazionesommeliermolise.it - molise.bibenda.it

Olio extravergine di oliva Pignatelli Classico

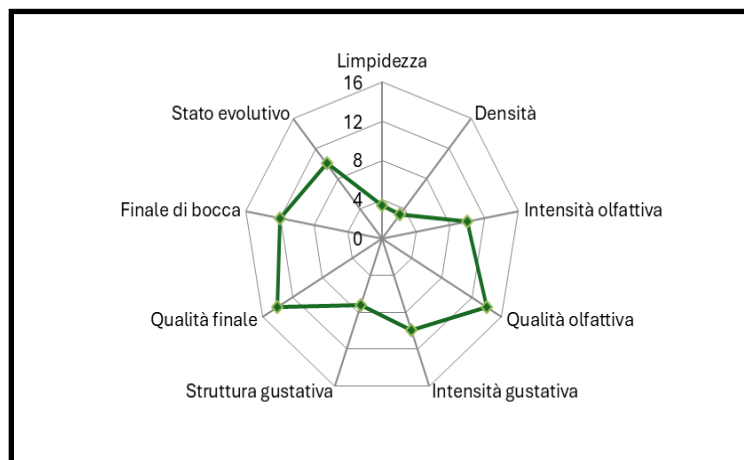
Azienda Agricola Principe Pignatelli

Prezzo: 10,00 Euro 0,250 lt.

Periodo raccolta: Ottobre/Novembre

Raccolta: Manuale agevolata

Estrazione: A freddo ciclo continuo 3 fasi



Leccio del corno, Paesana bianca, Leccino



Dorato con riflessi verdi, cristallino, abbastanza denso.



Intenso al naso con sensazioni di erba falciata, foglia di pomodoro, mandorla ed accenni agrumati.



Assaggio strutturato con amaro e piccante in equilibrio. Buona la persistenza con rimandi vegetali e di frutta secca.



Costatine di maiale arrosto. Zuppa di ceci.

Altri oli degustati:

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



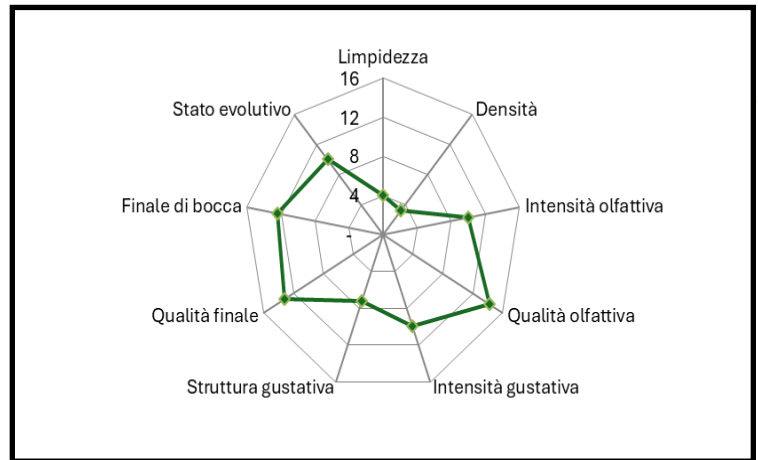
Olio extravergine di oliva Selezione Mastrangelo - Fruttato Leggero Trespaldum

Prezzo: 16,80 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: All'invasatura

Raccolta: Meccanica

Estrazione: Ciclo continuo



Leccino, Peranzana



Verde topazio, cristallino, abbastanza denso.



Profumi netti e piacevoli con riconoscimenti in successione di erba tagliata, pomodoro, carciofo, rucola, mela verde e bergamotto. Sottofondo di erbe aromatiche.



Buona la struttura gustativa con amaro e piccante presenti ed equilibrati di lieve e piacevole intensità. Ritorni aromatici su toni vegetali.



Predilige piatti di media struttura.

Da provare su una tagliata con pomodorini o su polipetti in purgatorio.

Altri oli degustati:

- Olio extravergine di oliva Selezione Mastrangelo - Fruttato Intenso
- Olio extravergine di oliva monovarietale Gentile di Mafalda

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, nata nel 2007 e situata nelle verdi colline di Mafalda, in Molise.

Trespaldum offre una gamma di prodotti di alta qualità, tutte interpretazioni dell'extravergine di oliva, accomunate da pregevoli caratteristiche organolettiche.

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.

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

Olio extravergine di oliva

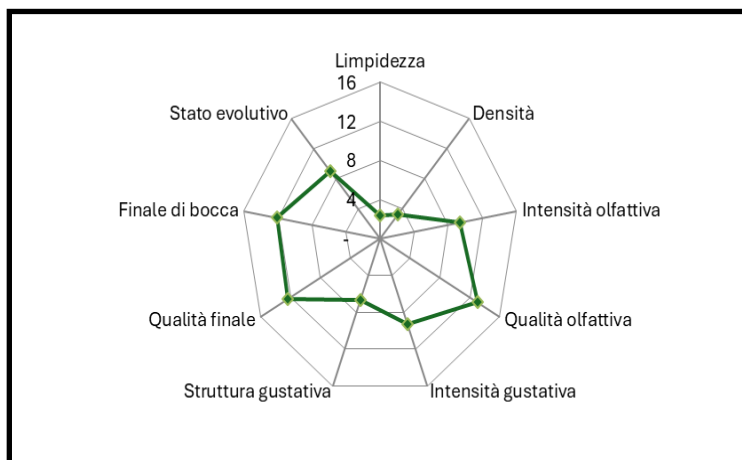
Azienda Agricola Leccese

Prezzo: 15,00 Euro lt.

Periodo raccolta: Fine Ottobre inizi Novembre

Raccolta: Meccanizzata

Estrazione: A freddo



Sperone di gallo



Giallo verde, limpido, abbastanza denso.



Riconoscimento netto e piacevole della nota di pomodoro sia come piante che come frutto. Presente anche la parte fruttata con riconoscimenti di mela golden.



Gustativa coerente all'olfatto con riconoscimenti vegetali e fruttati. Amaro e piccante si alternano in un corretto equilibrio.



Da provare su pollo alla cacciatora. Oppure su pesce spada con capperi e olive.

Azienda

Azienda Agricola Leccese

Via Giardini - 86010 Tufara (CB) - T + 39 3883660969 - leccesenico@gmail.com

L'Azienda Agricola Leccese è ubicata a Tufara a circa 450 s.l.m.

E' un'azienda a conduzione familiare e segue i criteri del disciplinare di produzione dell'agricoltura integrata.

L'indirizzo produttivo dell'azienda è cerealicolo-olivicolo, la superficie aziendale si estende su circa 12 ha di terreno di proprietà.

L'oliveto è di circa 1,5 ha in cui vengono coltivate circa 250 piante di varietà Sperone di gallo, varietà autoctona e caratteristica di Tufara e dei paesi che fanno parte della Valle del Fortore.

La forma di allevamento è a vaso libero, mentre la gestione del suolo viene fatta attraverso sfalci e trinciature periodiche delle erbe infestanti che si alternano a sovesci e varie lavorazioni del terreno.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Olio extravergine di oliva

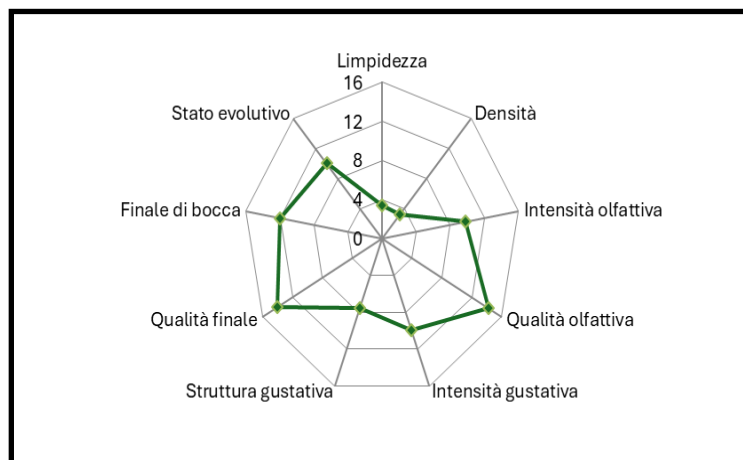
Riccitelli Michele

Prezzo: N.D.

Periodo raccolta: Seconda decade di Ottobre

Raccolta: Agevolatori manuali

Estrazione: Ciclo continuo a 2 fasi senza aggiunta di acqua



Sperone di gallo



Giallo dorato, cristallino, abbastanza denso.



Intenso l'impatto olfattivo con rimandi vegetali, fruttati ed erbe aromatiche.
Riconoscimenti di pomodoro, mela verde, timo e menta.



Ingresso amaro di media intensità equilibrato dal piccante.
Buona persistenza con ritorni vegetali e fruttati.



Da provare con polenta, baccalà e cipolle o su una pasta e fagioli oppure su cappelletti in brodo.

Azienda

Riccitelli Michele

Contrada Monteverdone, 60 - 86016 Riccia (CB) - T. +39 346 4958108

L'Azienda Agricola Riccitelli si trova nel comune di Riccia, ad una altitudine di 560 metri s.l.m.

L'Azienda gestisce circa 300 piante di olivo secolari della varietà autoctona Sperone di gallo.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Olio extravergine di oliva

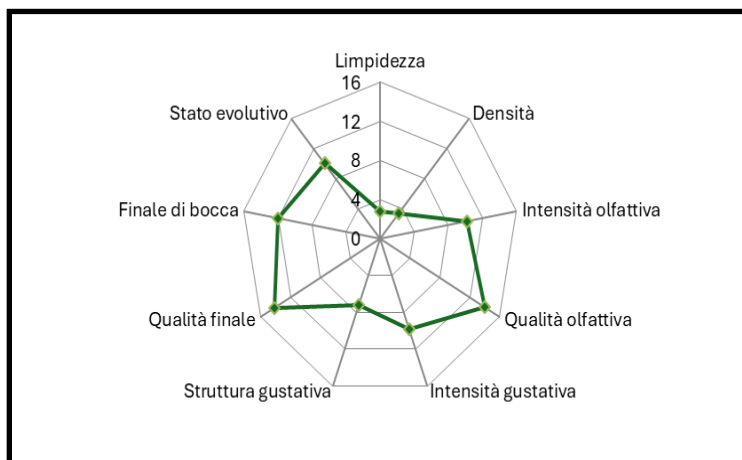
Mario Testa

Prezzo: n.d.

Periodo raccolta: Seconda decade di Ottobre

Raccolta: Agevolatori manuali

Estrazione: Ciclo continuo a due fasi senza aggiunta di acqua



Sperone di gallo



Verde dorato, limpido, abbastanza denso.



Profumi intensi e fini. Prevalgono le note vegetali, fruttate e balsamiche. Erba tagliata, banana, pomodoro, mela e salvia i riconoscimenti.



Impatto gustativo equilibrato tra amaro e piccante. Ritorni vegetali di pomodoro, carciofo e rucola. Buona persistenza.



Da provare su una pappa al pomodoro o su una spigola al forno.

Azienda

Mario Testa

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



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

L'Olio di Fausto Olio extravergine di oliva

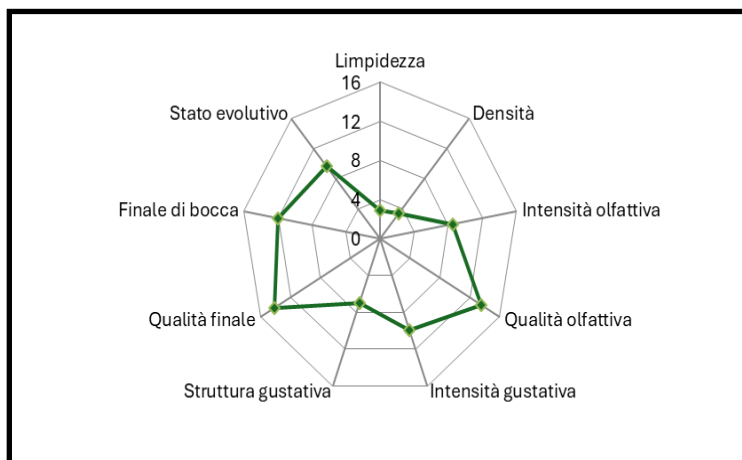
Kairos Cooperativa Sociale arl Onlus Ets

Prezzo: 12,00 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: Inizi di Ottobre

Raccolta: Con abbacchiatori

Estrazione: A freddo



Gentile di Larino, Leccino, Olivastro, "Oliva Fumo"



Giallo dorato, limpido, abbastanza denso.



Impatto olfattivo di elevata intensità e piacevolezza, con riconoscimenti di erba sfalciata, carciofo e mallo di noce. Accenni fruttati e di erbe aromatiche.



L'ingresso è strutturato, con amaro ben presente e piccante che cresce. Persistente, con rimandi alla parte vegetale di carciofo, rucola, cicoria e melanzana e note pepate.



Su funghi alla piastra o su una tartare di branzino. Oppure su una panissa ligure.

Azienda

Kairos Cooperativa Sociale a rl Onlus Ets

Via Firenze, 2/h - 86039 Termoli (CB)

T +39 328 3622726 - kairoscoopsocialeonlus@gmail.com

Kairos è una cooperativa sociale A e B che promuove l'inserimento lavorativo e sociale anche mediante l'olivicoltura sociale e l'Oleoturismo, di categorie fragili, in collaborazione con Città dell'Olio.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Campolieti Olio extravergine di oliva

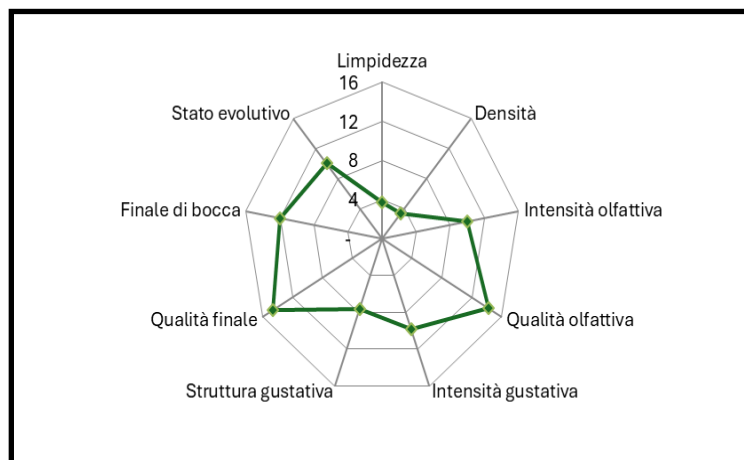
Società Agricola Monterovere

Prezzo: 20,00 Euro 0,75 lt.

Periodo raccolta: Durante l'invasatura

Raccolta: Manuale

Estrazione: A ciclo continuo



Sperone di gallo



Verde topazio, cristallino, abbastanza denso.



Impatto olfattivo di rilievo. Netto il riconoscimento del pomodoro in foglia e frutto. In successione riconoscimenti che rimandano ad una mela verde, ad un'erba sfalciata, alla salvia e al pompelmo.



Impatto gustativo importante in cui subito è percepibile l'amaro. La nota piccante si avverte in successione creando un ottimo equilibrio. Buona la persistenza con ritorni di rucola, carciofo, mela, su un sottofondo sempre presente di pomodoro.



Da provare su una zuppa di pesce dell'Adriatico. Oppure su un cioccolato fondente.

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.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Il Cipresso Olio extravergine di oliva

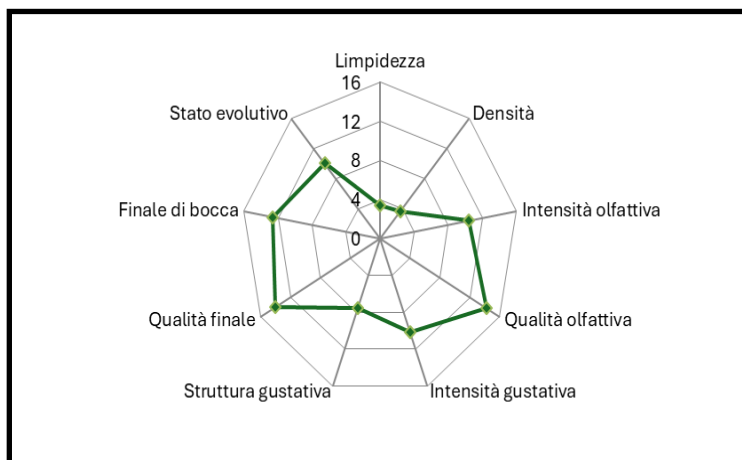
Terre del Gusto - Glave Giacinto di Luigi

Prezzo: 14,00 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: Prima decade ottobre

Raccolta: a mano/agevolatori meccanici

Estrazione: ciclo continuo a due fasi



Gentile di Larino



Verde topazio, limpido, abbastanza denso.



Al naso i profumi sono intensi e fini con riconoscimenti fruttati di mandorla e mela verde, vegetali di erba tagliata, carciofo e pomodoro, di erbe aromatiche.



Olio equilibrato con ingresso amaro e piccante che cresce. Buona struttura. Al retrolfatto ritornano le note vegetali e una pungenza di pepe.



Da provare con una tartare di manzo al tartufo e lardo o su un salmone marinato.

Azienda

Terre del gusto 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 a coltivare e ad affiancare l'amore per l'olivicoltura ai loro studi universitari.

Tra i progetti futuri dell'azienda c'è il completamento dei lavori di ristrutturazione del casale di famiglia, immerso tra gli ulivi, in modo da poter organizzare in futuro eventi e degustazioni che ruotano intorno al loro prodotto e al mondo olivicolo.

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.

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, 3 foglie Gamero Rosso e l'inclusione in importanti guide come FLOS OLEI, IL LEONE D'ORO, SLOW FOOD.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Olio extravergine di oliva Collis Sancti Angeli

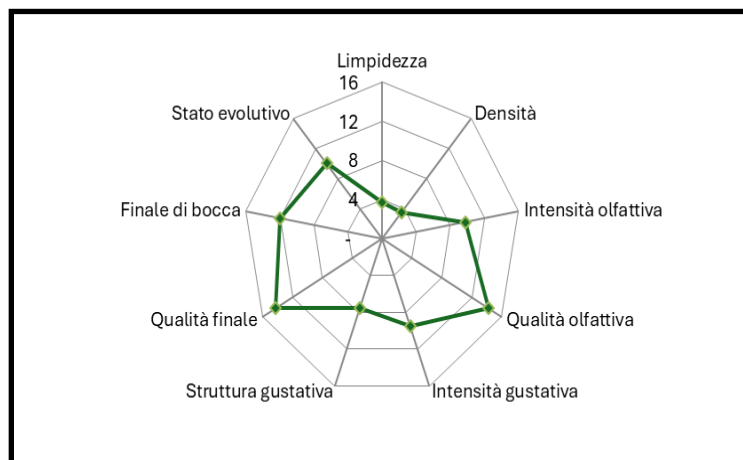
Valeri Domenico

Prezzo: N.D.

Periodo raccolta: Ottobre

Raccolta: Agevolatori meccanici

Estrazione: In continuo a 3 fasi



Leccino



Verde topazio, cristallino, abbastanza denso.



Naso intenso, profumi fini e definiti su toni vegetali, fruttati e balsamici.
Riconoscimenti di pomodoro, erba tagliata, mandorla ed erbe aromatiche.



Bocca di buona struttura. La parte fenolica è ben presente, equilibrato da un piccante in alternanza. Persistenza di buon livello con cenni erbacei e ritorni di frutta secca.



Da provare su una insalata di ovuli con scaglie di parmigiano. Oppure su una genovese.

Azienda

Valeri Domenico

Via Vanoni, 70 - 86073 Colli al Volturno (IS)

Tel: +39 349 3781770 - m.valeri@gmail.com

L'Azienda Valeri è presente a Colli al Volturno.

Ha circa 290 piante tra Leccino, Frantoio e Paesana Bianca.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

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

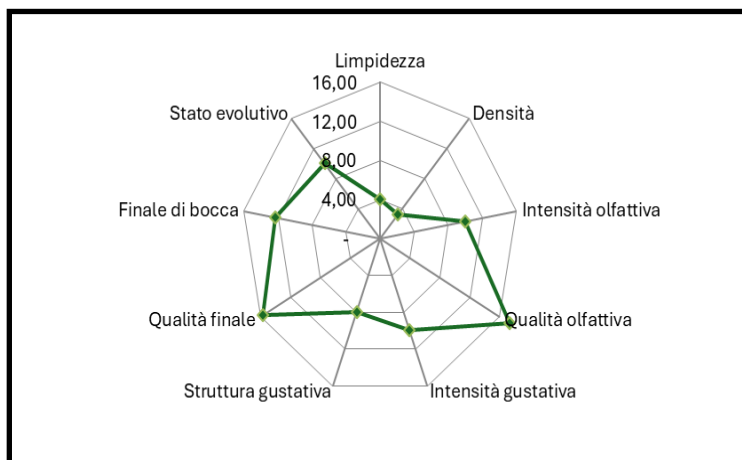
Azienda Agricola Giorgio Tamaro

Prezzo: 18,00 Euro 0,50 lt.

Periodo raccolta: Seconda decade Ottobre

Raccolta: Manuale e con agevolatori elettrici

Estrazione: Ciclo continuo a 2 fasi



Oliva nera di Colletorto



Giallo dorato, cristallino, abbastanza denso.



Al naso emergono piacevoli sentori vegetali che rimandano al pomodoro, alla rucola, al cardo e al carciofo. La parte fruttata rimanda alla mela verde. Chiusura di erbe aromatiche come timo, origano e rosmarino.



Buona la struttura gustativa, massa lievemente grassa. Piccante che in evidenza, con amaro in sottofondo che rende l'olio di buon equilibrio. Ritorno aromatico che rimanda alle note vegetali e di frutta secca. Buona persistenza.



Da provare con ravioli con funghi e verdure, o risotto agli asparagi.

Altri oli degustati:

- Colle d'Angiò Olio extravergine di oliva bio Rumignana

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'Agricola 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

Centolune Bio Olio extravergine di oliva

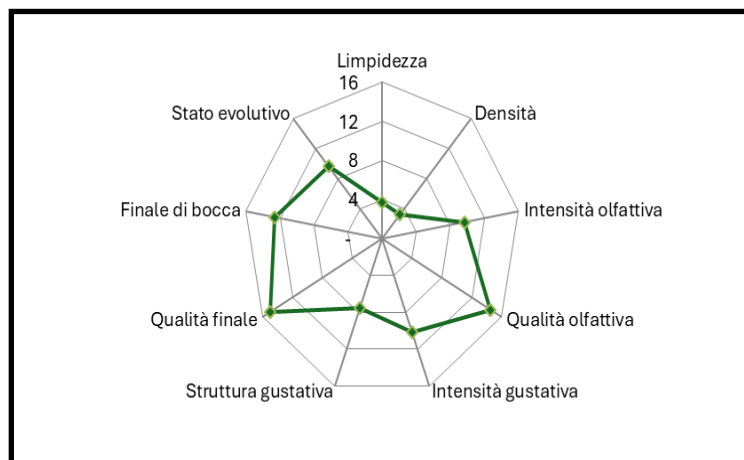
Tenuta Terra Sacra

Prezzo: 25,00 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: Ottobre

Raccolta: Agevolatori pneumatici

Estrazione: Ciclo continuo a due fasi



Gentile di Lupara, Oliva nera, Olivastro, Rumignana



Verde topazio, cristallino, abbastanza denso.



Riconoscimenti olfattivi fini e intensi che rimandano al vegetale, al fruttato fresco, allo speziato, all'agrumato.

Sentori di pomodoro, origano, pepe, erba tagliata, mela e mandarino.



Impatto gustativo di buona intensità. Amaro e piccante in equilibrio con leggera prevalenza del piccante nel finale.

Buona la persistenza. Coerente con l'olfattiva.



Consigliato su carni e piatti strutturati in genere.

Arrosto di maiale al miele. Vellutata di ceci e cozze.

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.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Essentia bio Olio extravergine di oliva

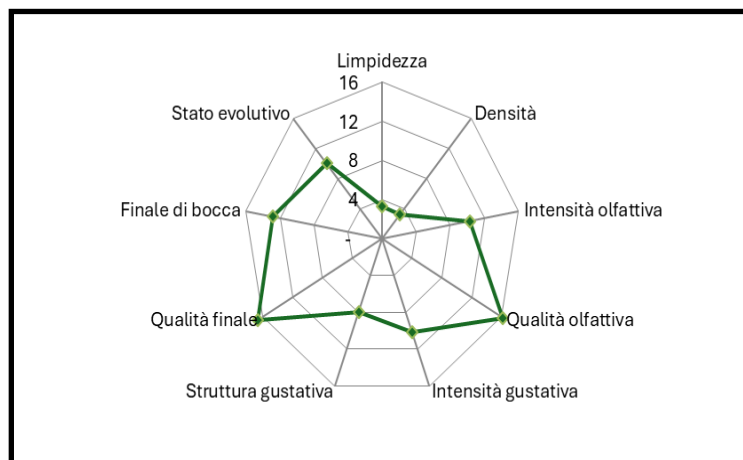
Tenuta Terra Sacra

Prezzo: 22,00 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: Ottobre

Raccolta: Agevolatori pneumatici

Estrazione: Ciclo continuo a due fasi



Gentile di Lupara, Leccino



Verde dorato, cristallino, abbastanza denso.



Al naso i profumi si percepiscono in maniera netta e pulita. Con riconoscimenti di pomodoro verde, cicoria, mandorla amara e carciofo. Accenni di erbe aromatiche e di spezie.



Alla gustativa l'olio entra amaro con nota piccante che cresce, ma in equilibrio. Lunga persistenza finale con il ritorno delle note vegetali, fruttate e di erbe aromatiche.



Ottimo per esaltare diverse preparazioni di carni rosse e pesce alla brace. Da provare su orecchiette con pomodoro e ricotta secca. Tagliata di scottona.

Altri oli degustati:

- Centolune Bio Olio extravergine di oliva



Olio extravergine di oliva biologico

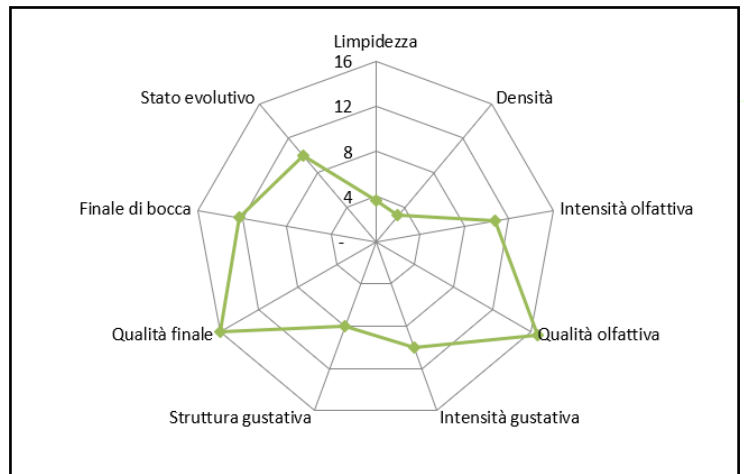
Azienda Masseria Vittore

Prezzo: 20,00 al lt.

Periodo raccolta: prima quindicina di Ottobre

Raccolta: Agevolata

Estrazione: A ciclo continuo



Sperone di gallo



Verde dorato, cristallino e abbastanza denso.



Netto il profilo vegetale al naso, ricorda pomodoro, sedano, cicoria, cardo e melanzana, impreziosito da aneto selvatico, nocciola fresca e timo su lievi accenni di frutti acerbi finali.



Coerente e aromatico al palato. Incipit gustativo contraddistinto da un amaro che ricorda radicchio e frutta secca, poi decise sensazioni piccanti di pepe verde. Persistente, con ritorni vegetali e agrumati.



Su pancotto molisano con cicoria e patate o per impreziosire il polpo in purgatorio.

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.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

LA QUALITÀ UNICA AL MONDO DI UN CORSO DI ALTA FORMAZIONE,
LA DEONTOLOGIA, LA PROFESSIONALITÀ, DISTINTIVE
E NON REPLICABILI: PROVARE PER CREDERE!

*il corso per Sommelier
ti cambia la vita, in meglio!
E dona felicità.*



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Olio extravergine di oliva Casa Mancini D'Alessandro - Capriccio n. 1

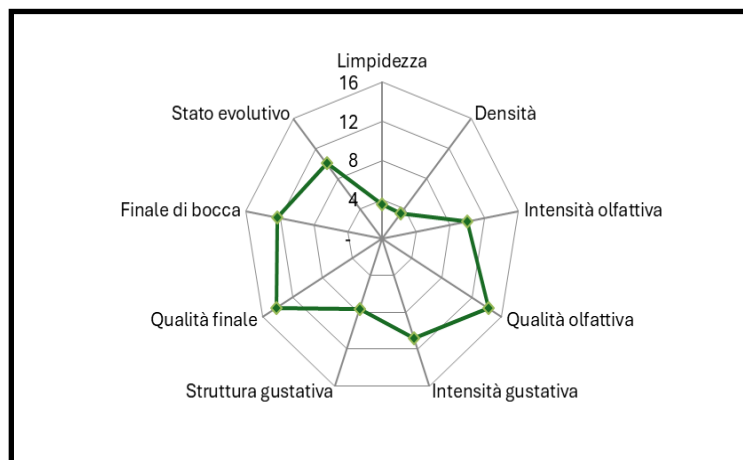
Azienda Agricola Mancini Nicola

Prezzo: 15,00 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: Ottobre

Raccolta: Agevolata con abbacchiatori

Estrazione: Ciclo continuo a due fasi



Coratina



Verde dorato, cristallino abbastanza denso.



Profumi fini e intensi che rimandano a note vegetali, fruttate, balsamiche e accenni agrumati. In successione riconoscimenti di erba sfalciata, pomodoro, mela, origano, menta e agrumi.



Ottima struttura gustativa. Amaro ben presente bilanciato da una piccantezza crescente. Persistente con ritorni aromatici coerenti all'olfatto.



Da provare su un Brasato alla Tintilia o da osare su un gelato fiordilatte.

Azienda

Azienda Agricola Mancini Nicola

Corso Umberto I, 134 - 86040 Rotello (CB)

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

Azienda a indirizzo esclusivamente olivicolo con certificazione biologica e Dop Molise, che si estende per circa 16 ettari, nel comune di Rotello (CB), con impianto tradizionale e alberi di età compresa tra i 50 e i 400 anni.



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Colle d'Angiò Tamaro Olio extravergine di oliva bio Rumignana

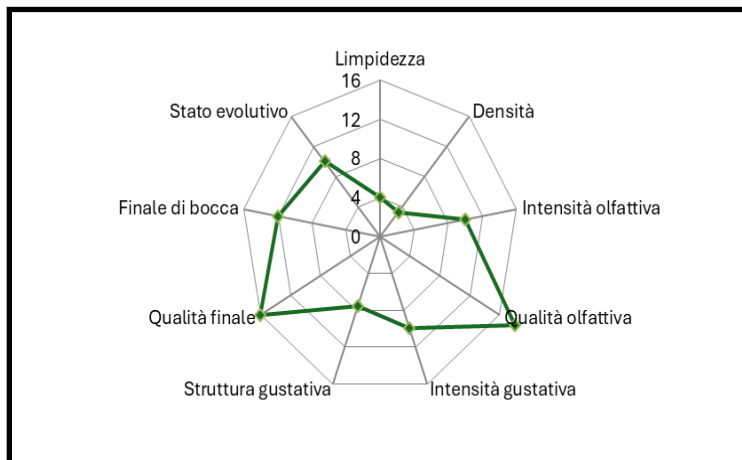
Azienda Agricola Giorgio Tamaro

Prezzo: 19,00 Euro 0,50 lt.

Periodo raccolta: Prima decade Ottobre

Raccolta: Manuale e con agevolatori elettrici

Estrazione: Ciclo continuo a 2 fasi



Rumignana



Verde dorato, cristallino, abbastanza denso.



Al naso i sentori emergono in maniera intensa e fine. Note vegetali, fruttato fresco, balsamico e speziato.

Riconoscimenti di carciofo, cicoria, erba tagliata, mela, pomodoro e pepe nero, mandarino.



Ingresso gustativo in cui domina l'amaro. Poi cresce il piccante che si alterna elegantemente. Equilibrato.

Lunga persistenza con ritorni balsamici, vegetali, fruttati e speziati.



Ideale su piatti strutturati.

Pesce spada alla siciliana. Pasta e fagioli.

Altri oli degustati:

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



Olio extravergine di oliva Intenso

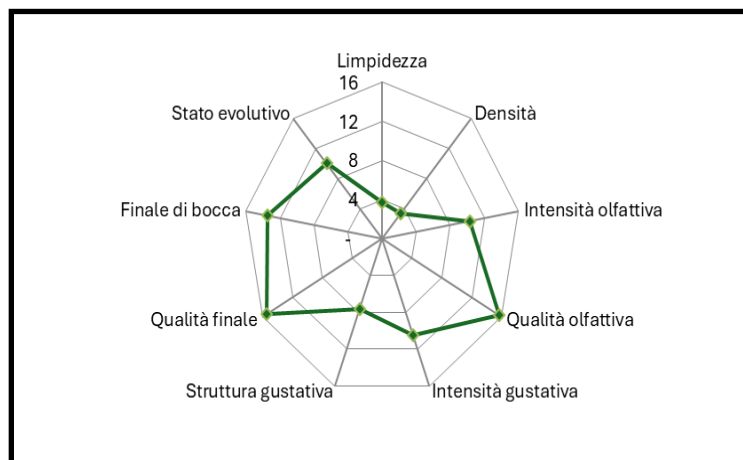
Olearia Fortore

Prezzo: 26,00 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: Ottobre

Raccolta: Meccanizzato

Estrazione: Ciclo continuo a due fasi a freddo



Coratina, Bella di Cerignola



Verde dorato, cristallino, abbastanza denso.



Profumi eleganti e intensi dove emergono note vegetali come rucola, cicoria, pomodoro. In successione mela verde e mandorla amara. Scia finale di erbe aromatiche ed agrumi.



L'impatto gustativo è coerente all'olfatto, con struttura e intensità di elevato livello. L'amaro e il piccante si bilanciano perfettamente. Lunga persistenza con ritorni vegetali, fruttati e di erbe aromatiche.



Da provare su una costata di manzo. Oppure osare su un dolce al cioccolato.

Altri oli degustati:

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



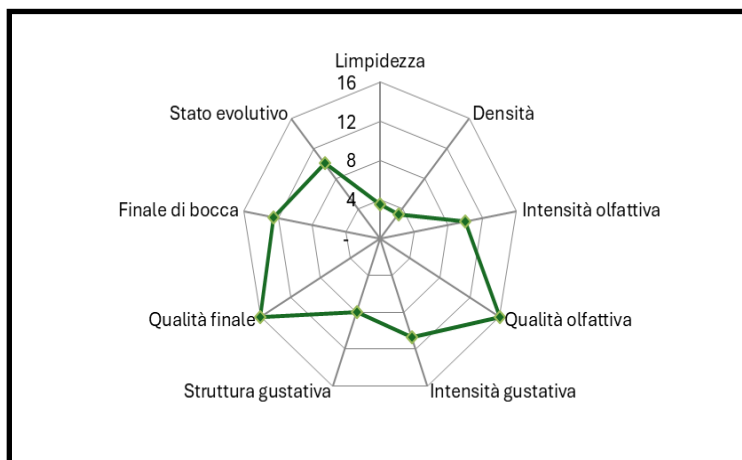
Olio extravergine di oliva Selezione Mastrangelo - Fruttato Intenso Trespaldum

Prezzo: 16,80 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: All'invasatura

Raccolta: Meccanica

Estrazione: Ciclo continuo



Coratina, Gentile di Mafalda



Giallo dorato, limpido, abbastanza denso.



Impatto olfattivo di grande intensità. Profumi eleganti che rimandano a toni fruttati, vegetali e agrumati. Riconoscimenti di pomodoro verde, carciofo, mela verde, bergamotto ed erbe aromatiche.



Bocca strutturata con amaro e piccante complessi ed equilibrati.
Lunga persistenza con rimandi vegetali di cicoria, rucola, carciofo e mandorla.



Da provare su un brasato di cervo oppure su un astice gratinato.

Altri oli degustati:

- Olio extravergine di oliva Selezione Mastrangelo - Fruttato Delicato
- Olio extravergine di oliva monovarietale Gentile di Mafalda



Olio extravergine di oliva monovarietale Gentile di Mafalda

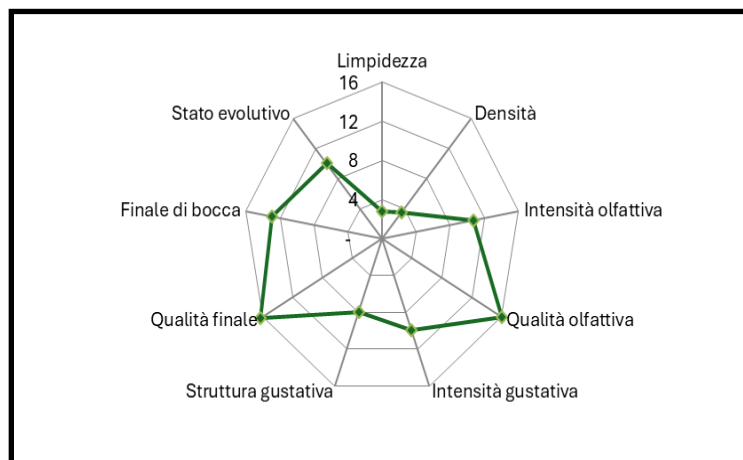
Trespaldum

Prezzo: 22,30 Euro 0,5 lt.

Periodo raccolta: All'invasatura

Raccolta: Meccanica

Estrazione: Ciclo continuo



Gentile di Mafalda



Verde dorato, limpido, abbastanza denso.



Olfatto intenso da cui emergono nette note vegetali e fruttate di mela verde. Note balsamiche, pomodoro verde, erbe spontanee, mandorla e cenni speziati.



Gusto complesso ed equilibrato, con nota fenolica ben definita, alternata ad un piccante altrettanto ben presente. Persistenza lunga con ritorni fruttati e vegetali.



Olio di grande versatilità. Da provare su una vellutata di zucca e ceci, o uovo alla coque con pomodoro e basilico.

Altri oli degustati:

- Olio extravergine di oliva Selezione Mastrangelo - Fruttato Delicato
- Olio extravergine di oliva Selezione Mastrangelo - Fruttato Intenso



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



Carta degli oli extravergine del Molise 2026

è distribuito da:

Fondazione Italiana Sommelier

Comitato organizzativo per la Regione Molise

molise.bibenda.it

info@fondazionesommeliermolise.it

Cell. +39 377 0898581



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO