



OLEARIO


DOVE L'ITALIA LASCIA IL SEGNO

*Carta
degli oli
extravergini*

SICILIA

IL PROGETTO "OLEARIO - DOVE L'ITALIA LASCIA IL SEGNO", REALIZZATO NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA RETE RURALE NAZIONALE 2014-22, DI CUI IL CREA È UNO DEGLI ENTI ATTUATORI, È FRUTTO DI UN LAVORO CONGIUNTO DI DIVERSI CENTRI DI RICERCA DEL CREA, IN PARTICOLARE DALLA COLLABORAZIONE TRA CENTRO DI RICERCA POLITICHE E BIOECONOMIA, CENTRO DI RICERCA OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA E AGRUMICOLTURA E CENTRO DI RICERCA ALIMENTI E NUTRIZIONE.



A woman in a denim vest and green gloves is harvesting grapes in a vineyard. She is smiling and looking towards the camera. In the background, another person is visible, also working in the vineyard. The scene is set outdoors with trees and a clear sky.

"IL NOSTRO
TERRITORIO:
UNO SCRIGNO DI
BIODIVERSITÀ,
UNA STORIA DA
RACCONTARE"



CARTA DEGLI OLI EXTRAVERGINI

Il CREA, grazie al progetto OLEARIO, ha realizzato la carta degli oli D.O.P. e I.G.P., per poter fornire agli operatori della ristorazione e a tutti gli attori del settore uno strumento comunicativo e divulgativo capace di diffondere la conoscenza sulle caratteristiche organolettiche dell'olio extravergine d'oliva, la sua qualità e le peculiarità dei nostri territori.

L'adozione da parte dei ristoratori della carta degli oli potrà offrire un panorama variegato dei migliori oli extravergini d'oliva italiani proponendo ai consumatori finali un pezzo di territorio, scrigno di sapori e di saperi, ricco di tradizioni e di storia.

La carta degli oli racconta, regione per regione, la grande biodiversità olivicola ed esprime fragranze che il consumatore attento riuscirà a percepire e apprezzare fin da subito.

I termini "fruttato", "amaro", "piccante" spesso non sono ben compresi dal consumatore in quanto non supportati da alcuna esperienza sensoriale, ma grazie alla carta degli oli il consumatore guidato dal ristoratore attento potrà scegliere quale olio utilizzare per i suoi piatti preferiti, esaltandone il gusto e la loro intrinseca essenza.

Le varietà presenti in questa carta degli oli sono quelle utilizzate per produrre oli monovarietali o blend a Denominazione d'origine protetta (D.O.P.) e Indicazione geografica protetta (I.G.P.) distinti per caratteristiche organolettiche e sensoriali tipiche delle diverse cultivar. I regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, rappresentano un punto di forza e un vantaggio competitivo importante per i produttori dell'Unione e costituiscono una parte importante del patrimonio culturale e gastronomico europeo. Le indicazioni principali prevedono che la denominazione di origine e l'indicazione geografica siano riferite ai prodotti per i quali esiste un legame intrinseco fra le caratteristiche del prodotto o dell'alimento e la sua origine geografica.

[HTTPS://OLEARIO.CREA.GOV.IT/CARTADEGLIOLI](https://oleario.crea.gov.it/carta degli oli)



25 CULTIVAR
ISCRITTE NEL REGISTRO VARIETALE NAZIONALE


161.179
ETTARI DI SUPERFICIE COLTIVATA (2023)

35.171
TONNELLATE DI PRODUZIONE MEDIA
(DATI CAMPAGNE 2020/2021/2022/2023)


(Fonte ISMEA)

SICILIA


D.O.P. 5

 **MONTI IBLEI**
 COMPRENDE LE
 PROVINCE DI CATANIA,
 RAGUSA E SIRACUSA

 **VALLI TRAPANESI**
 COMPRENDE LA
 PROVINCIA DI TRAPANI

 **MONTE ETNA**
 COMPRENDE I COMUNI
 POSTI ALLE PENDICI
 DEL MONTE ETNA,
 RICADENTI NELLE
 PROVINCE DI CATANIA,
 ENNA E MESSINA

 **VALLE DEL BELICE**
 COMPRENDE 6 COMUNI
 NELLA PROVINCIA DI
 TRAPANI (Campobello
 di Mazara, Castelvetrano,
 Partanna, Santa Ninfa,
 Poggioreale e Salaparuta)

 **VALDEMONE**
 COMPRENDE IL
 TERRITORIO DELLA
 PROVINCIA DI MESSINA
 (a esclusione dei
 comuni di Floresta, Moio
 Alcantara e Malvagna)

I.G.P. 1

 **SICILIA**
 COMPRENDE L'INTERO
 TERRITORIO SICILIANO







REGIMI DI QUALITÀ

D.O.P.

Identifica un Olio extravergine di oliva originario di un luogo specifico la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare e ben delimitato ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani, le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

I.G.P.

Identifica un Olio extravergine di oliva originario di un determinato luogo o regione alla cui origine geografica siano essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolga per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

D.O.P. MONTI IBLEI

La denominazione di origine protetta "Monti Iblei", facoltativamente accompagnata anche da una delle seguenti menzioni geografiche "Monte Lauro", "Val d'Anapo", "Val Tellaro", "Frigintini", "Gulfi", "Valle dell'Irminio", "Calatino", "Trigona-Pancali", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto per almeno 80% dalle seguenti varietà di olive presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti "Tonda Iblea", "Moresca", "Nocellara Etnea", "Verdese" "Biancolilla" e "Zaituna" e loro sinonimi. Possono inoltre concorrere altre varietà fino ad un massimo del 20%;

D.O.P. VALLI TRAPANESI

La denominazione di origine controllata "Valli Trapanesi" deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente negli oliveti: "Cerasuola" e "Nocellara del Belice" in misura non inferiore all'80%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%.

D.O.P. VAL DI MAZARA

La denominazione di origine controllata "Val di Mazara" deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente negli oliveti, per almeno il 90%: "Biancolilla", "Nocellara del Belice", "Cerasuola". Possono, altresì, concorrere in misura non superiore al 10% altre varietà presenti nella zona come "Ogliarola Messinese", "Giaraffa" e "Santagatese" o eventualmente piccole percentuali di altre cultivar tipiche locali.

**D.O.P.
MONTE ETNA**

La denominazione di origine protetta "Monte Etna" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo "Nocellara Etnea" presente negli oliveti in misura non inferiore al 65%. Possono concorrere le varietà presenti nella zona: la "Moresca", la "Tonda Iblea", la "Ogliarola Messinese", la "Biancolilla", la "Brandofino" e "L'Olivo di Castiglione", in percentuali variabili e fino al limite massimo del 35%.

**D.O.P.
VALLE DEL
BELICE**

La cultivar che concorre principalmente alla produzione dell'olio D.O.P. extravergine di oliva "Valle del Belice" è la "Nocellara del Belice", cultivar a duplice attitudine, che è presente negli impianti tradizionali per almeno il 70%. Le altre cultivar, che concorrono alla composizione dell'olio extravergine D.O.P., sono quelle coltivate nell'areale di produzione e in particolare: "Giarraffa", "Biancolilla", "Cerasuola", "Buscionetto", "Santagatese", "Ogliarola Messinese" e altre cultivar minori. Singolarmente o complessivamente esse non potranno superare il 30%.

**D.O.P.
VALDEMONNE
SICILIANO**

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Valdemone" è ottenuto dalle varietà di olivo: "Santagatese", "Ogliarola Messinese" e "Minuta" presenti negli oliveti, da soli o disgiuntamente, nella misura minima del 70%. Le varietà "Mandanici", "Nocellara Messinese", "Ottobratica", "Verdello" e "Brandofino" possono essere presenti per il restante 30%.

**I.G.P.
SICILIA**

L'Olio extra vergine di olia I.G.P. "Sicilia" deve essere ottenuto dalle seguenti varietà di olive presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: "Aitana", "Biancolilla", "Bottone di gallo", "Brandofino", "Calatina", "Cavalieri", "Cerasuola", "Crastu", "Erbano", "Giarraffa", "Lumiaru", "Marmorigna", "Minuta", "Moresca", "Nasitana", "Nerba", "Nocellara del Belice", "Nocellara etnea", "Nocellara messinese", "Ogliarola messinese", "Olivo di Mandanici", "Piricuddara", "Santagatese", "Tonda iblea", "Vaddarica", "Verdello", "Verdese", "Zaituna" e loro sinonimi. Possono inoltre concorrere altre varietà fino ad un massimo del 10%.



"I PROFILI SENSORIALI
POSSONO SUBIRE
DELLE VARIAZIONI IN
FUNZIONE DELL'EPOCA
DI RACCOLTA, DELLA
ZONA DI PRODUZIONE
E DELL'ANDAMENTO
CLIMATICO"



PROFILI SENSORIALI OLI D.O.P./I.G.P.

D.O.P. MONTI IBLEI

Presenta un fruttato medio/intenso di oliva verde con sensazioni di pomodoro, erbe di campo, carciofo e mandorla. Al gusto si avverte inizialmente il pomodoro e l'erba di campo seguite da gradevoli note di carciofo e mandorla. Amaro e piccante risultano generalmente di media intensità, persistenti, ma talvolta sono leggeri.

D.O.P. VALLI TRAPANESI

Presenta un fruttato medio di oliva verde con sensazioni di pomodoro, carciofo, erbe aromatiche e mandorla. Al gusto inizialmente sono presenti gradevoli note di pomodoro, accompagnate dal carciofo, dalle erbe aromatiche e, in chiusura, dalla mandorla. Amaro e piccante di media intensità, persistenti.

D.O.P. VAL DI MAZARA

Presenta un fruttato medio/leggero di oliva da verde a maturo con sensazioni di mandorla, erba di campo e carciofo. Al gusto si avverte la mandorla, l'erba di campo ed il carciofo. Amaro e piccante da leggeri a medi con discreta persistenza.

D.O.P. MONTE ETNA

Presenta un fruttato medio di oliva verde con sensazioni di carciofo, erba di campo e mandorla. Al gusto si avvertono gradevoli note di carciofo e mandorla seguita dall'erba fresca di campo. Amaro e piccante di media intensità e persistenti.

D.O.P. VALLE DEL BELICE


Presenta un fruttato di oliva verde di intensità media o elevata, con sensazioni di carciofo, pomodoro, erbe aromatiche e mandorla. Al gusto inizialmente sono presenti gradevoli note di carciofo e pomodoro accompagnate dalle erbe aromatiche ed in chiusura dalla mandorla. Amaro e piccante di media intensità, persistenti.

D.O.P. VALDEMONE SICILIANO

Presenta un fruttato di oliva dal verde al maturo di intensità leggero/media con sensazioni di erbe di campo e carciofo. Al gusto si avverte l'erba di campo ed il carciofo, talvolta è presente il pomodoro. Amaro e piccante normalmente sono leggeri, talvolta di media intensità, persistenti.

I.G.P. SICILIA

Presenta un fruttato medio di oliva dal verde al maturo con sensazioni di carciofo, pomodoro ed erba di campo. Al gusto inizialmente sono presenti gradevoli note di carciofo e pomodoro accompagnate dalle erbe di campo e talvolta dalle erbe aromatiche. Amaro e piccante di intensità compresa tra leggero e media, persistenti.



"LA CULTIVAR È
IL NOME CON CUI
SI INDICANO LE
VARIETÀ AGRARIE
DI UNA SPECIE
BOTANICA"

PROFILI SENSORIALI DELLE CULTIVAR PRESENTI NEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DEGLI OLI D.O.P. E I.G.P.

LEGENDA



D.O.P. MONTI IBLEI



TONDA IBLEA Presenta un fruttato medio/intenso di oliva verde con sensazioni di foglia di pomodoro, erbe aromatiche, carciofo e mandorla. Al gusto si avverte inizialmente la foglia di pomodoro e le erbe aromatiche seguite da gradevoli note di carciofo e mandorla. Amaro e piccante risultano generalmente di media intensità e persistenti, ma talvolta possono essere di intensità elevata.



MORESCA Presenta un fruttato di oliva matura da leggero a medio con sensazioni di erbe di campo, frutta matura, carciofo e mandorla. Al gusto si avverte inizialmente l'erba di campo con la frutta matura ed in chiusura gradevoli note di carciofo e mandorla. Amaro e piccante generalmente leggeri e persistenti.



NOCELLARA ETNEA Presenta un fruttato medio di oliva verde con sensazioni di carciofo, erba di campo, pomodoro e mandorla. Al gusto si avvertono gradevoli note di carciofo e mandorla seguite dal pomodoro verde e dall'erba fresca di campo. Amaro e piccante di media intensità e persistenti, talvolta il piccante risulta di intensità elevata.



VERDESE Presenta un fruttato medio/intenso di oliva verde con sensazioni d'erba fresca, carciofo e pomodoro. Al gusto si avverte sin da subito l'erba fresca ed il carciofo, in chiusura gradevoli note di pomodoro e mandorla. Amaro e piccante di media intensità, persistenti



BIANCOLILLA Presenta un fruttato di oliva matura da medio a leggero, con sensazioni di mandorla, erba di campo, carciofo e, talvolta, pomodoro. Al gusto si avverte la mandorla, l'erba di campo, il carciofo. Amaro e piccante di intensità compresa tra leggera e media con discreta persistenza.



ZAITUNA Presenta un fruttato medio di oliva verde con sensazioni di erba di campo, carciofo e mandorla. Al gusto si avverte inizialmente l'erba di campo ed il carciofo, in chiusura decise note di mandorla amara. Amaro e piccante di media intensità, persistenti.

D.O.P. VALLI TRAPANESI



CERASUOLA Presenta un fruttato di media intensità di oliva verde con sensazioni di erba, mandorla, carciofo e pomodoro. Al gusto si avvertono inizialmente l'erba fresca, talvolta le erbe aromatiche e la mandorla seguite dal carciofo e dal pomodoro. Amaro e piccante di media intensità, persistenti.



NOCELLARA DEL BELICE Presenta un fruttato intenso di oliva verde con sensazioni di carciofo, pomodoro, erbe aromatiche e mandorla. Al gusto inizialmente sono presenti gradevoli note di carciofo e pomodoro accompagnate dalle erbe aromatiche ed in chiusura dalla mandorla. Amaro e piccante di media intensità, persistenti, ma che possono essere anche di intensità elevata.

D.O.P. VAL DI MAZARA



BIANCOLILLA Presenta un fruttato di oliva matura di intensità compresa tra medio e leggero, con sensazioni di mandorla, erba di campo, il carciofo e talvolta di pomodoro. Al gusto si avverte la mandorla, l'erba di campo ed il carciofo. Amaro e piccante da leggeri a medi con discreta persistenza.



NOCELLARA DEL BELICE Presenta un fruttato intenso di oliva verde con sensazioni di carciofo, pomodoro, erbe aromatiche e mandorla. Al gusto inizialmente sono presenti gradevoli note di carciofo e pomodoro accompagnate dalle erbe aromatiche e, in chiusura, dalla mandorla. Amaro e piccante di media intensità e persistenti ma che possono essere anche di intensità elevata.



CERASUOLA Presenta un fruttato medio di oliva verde con sensazioni di erba, mandorla, carciofo e pomodoro. Al gusto si avvertono inizialmente l'erba fresca, talvolta le erbe aromatiche e la mandorla seguite dal carciofo e dal pomodoro. Amaro e piccante di intensità media e persistenti.



OGLIAROLA MESSINESE Presenta un fruttato di oliva dal verde al maturo di intensità leggero/media con sentori di erbe di campo e carciofo. Al gusto si avverte l'erba di campo ed il carciofo, talvolta è presente il pomodoro. Amaro e piccante normalmente sono leggeri, talvolta mediamente percepiti e persistenti.



GIARRAFFA Presenta un fruttato leggero/medio di oliva matura con sensazioni di mandorla, pomodoro maturo e talvolta di carciofo. Al gusto si avvertono la mandorla, il pomodoro maturo ed in chiusura gradevoli note di carciofo. Amaro leggero, piccante medio e persistente.



SANTAGATESE Presenta un fruttato leggero di oliva matura con sensazioni di mandorla ed erbe di campo. Al gusto si avverte l'erba di campo e la mandorla. Amaro e piccante dal medio al leggero con discreta persistenza.

D.O.P. MONTE ETNA



NOCELLARA ETNEA Presenta un fruttato medio di oliva verde con sensazioni di carciofo, erba di campo, pomodoro e mandorla. Al gusto si avvertono gradevoli note di carciofo e mandorla seguite dal pomodoro verde e dall'erba fresca di campo. Amaro e piccante di media intensità e persistenti, talvolta il piccante risulta intenso.



MORESCA Presenta un fruttato di oliva matura da leggero a medio con sensazioni di erbe di campo, frutta matura e mandorla. Al gusto si avverte inizialmente l'erba di campo con la frutta matura ed in chiusura gradevoli note di mandorla. Amaro e piccante generalmente di intensità leggera e persistenti.



TONDA IBLEA Presenta un fruttato medio/intenso di oliva verde con sensazioni di foglia di pomodoro, erbe aromatiche, carciofo e mandorla. Al gusto si avverte inizialmente la foglia di pomodoro e le erbe aromatiche, seguite da gradevoli note di carciofo e mandorla. Amaro e piccante risultano generalmente mediamente percepiti e persistenti, ma talvolta sono di intensità elevata.



OGLIAROLA MESSINESE Presenta un fruttato di oliva dal verde al maturo di intensità leggero/media con sentori di erbe di campo e carciofo. Al gusto si avverte l'erba di campo ed il carciofo, talvolta è presente il pomodoro. Amaro e piccante normalmente sono di lieve intensità, talvolta di media intensità, persistenti.



BIANCOLILLA Presenta un fruttato di oliva matura da medio a leggero con sensazioni di mandorla, erba di campo, carciofo e talvolta di pomodoro. Al gusto si avverte la mandorla, l'erba di campo, il carciofo. Amaro e piccante da leggero a medio con discreta persistenza.



BRANDOFINO Presenta un fruttato leggero, talvolta medio, di oliva matura con sensazioni di mandorla, carciofo e pomodoro. Al gusto si avverte la mandorla seguita da gradevoli note di carciofo, erbaceo e pomodoro. Amaro e piccante leggeri e persistenti.

D.O.P. VALLE DEL BELICE



NOCELLARA DEL BELICE Presenta un fruttato intenso di oliva verde con sensazioni di carciofo, pomodoro, erbe aromatiche e mandorla. Al gusto inizialmente sono presenti gradevoli note di carciofo e pomodoro accompagnate dalle erbe aromatiche ed in chiusura dalla mandorla. Amaro e piccante di media intensità, persistenti, ma che possono essere anche di intensità elevata.



GIARRAFFA Presenta un fruttato leggero/medio di oliva matura con sensazioni di mandorla, pomodoro maturo e talvolta di carciofo. Al gusto si avvertono la mandorla, il pomodoro maturo ed in chiusura gradevoli note di carciofo. Amaro leggero, piccante di media intensità, persistente.



BIANCOLILLA Presenta un fruttato di oliva matura da medio a leggero con sensazioni di mandorla, erba di campo, carciofo e talvolta di pomodoro. Al gusto si avverte la mandorla, l'erba di campo, il carciofo. Amaro e piccante da leggeri a medi con discreta persistenza.



CERASUOLA Presenta un fruttato medio di oliva verde con sensazioni di erba, mandorla, carciofo e pomodoro. Al gusto si avvertono inizialmente l'erba fresca, talvolta le erbe aromatiche e la mandorla seguite dal carciofo e dal pomodoro. Amaro e piccante di media intensità, persistenti.



BUSCIONETTO Presenta un fruttato medio di oliva verde con sensazione di mandorla, pomodoro ed erba di campo. Al gusto si avverte la mandorla ed il pomodoro maturo, in chiusura gradevoli note di erba fresca. Amaro e piccante di media intensità, persistenti.



SANTAGATESE Presenta un fruttato leggero di oliva matura con sensazioni di mandorla ed erbe di campo. Al gusto si avverte l'erba di campo e la mandorla. Amaro e piccante dal medio al leggero con discreta persistenza.



OGLIAROLA MESSINESE Presenta un fruttato di oliva dal verde al maturo di intensità leggero/media con sentori di erbe di campo e carciofo. Al gusto si avverte l'erba di campo ed il carciofo, talvolta è presente il pomodoro. Amaro e piccante normalmente di intensità leggera, talvolta di media intensità, persistenti.

D.O.P. VALDEMONE SICILIANO



SANTAGATESE Presenta un fruttato leggero di oliva matura con sensazioni di mandorla ed erbe di campo. Al gusto si avverte l'erba di campo e la mandorla. Amaro e piccante da medio al leggero con discreta persistenza.



OGLIAROLA MESSINESE Presenta un fruttato di oliva dal verde al maturo di intensità da leggera a media, con sensazioni di erbe di campo e carciofo. Al gusto si avverte l'erba di campo ed il carciofo, talvolta è presente il pomodoro. Amaro e piccante normalmente sono leggeri, talvolta di media intensità, persistenti.



MINUTA Presenta un fruttato medio di oliva verde con sensazioni di erbe aromatiche, mandorla e carciofo. Al gusto si avverte l'erba aromatica ed il carciofo, in chiusura gradevoli note di mandorla amara. Amaro e piccante di media intensità, persistenti.



OLIVO DI MANDANICI Presenta un fruttato leggero di oliva matura con sensazioni di erba di campo, mandorla e verdure mature. Al gusto si avvertono chiare note di erba e mandorla accompagnate dalla verdura matura. Amaro e piccante di media intensità, persistenti.



NOCELLARA MESSINESE Presenta un fruttato medio di oliva verde con sensazioni di mandorla, erbe di campo e foglia di pomodoro. Al gusto è presente sin da subito la mandorla amara seguita dalle erbe di campo ed in chiusura dalla foglia di pomodoro. Amaro e piccante di media intensità, persistenti.



VERDELLO Presenta un fruttato medio di oliva verde con sensazioni di mandorla verde, cardo ed erba fresca appena tagliata. Al gusto si avverte sin da subito la mandorla verde ed il cardo, in chiusura l'erba fresca e talvolta si può riscontrare la mela. Amaro e piccante di media intensità, persistenti.



BRANDOFINO Presenta un fruttato leggero, talvolta medio, di oliva matura con sensazioni di mandorla, carciofo e pomodoro. Al gusto si avverte la mandorla seguita da gradevoli note di carciofo, erbaceo e pomodoro. Amaro e piccante di intensità leggera e persistenti.

I.G.P. SICILIA



BIANCOLILLA Presenta un fruttato di oliva matura di intensità compresa tra il leggero e il medio, con sensazioni di mandorla, erba di campo, carciofo e talvolta di pomodoro. Al gusto si avverte la mandorla, l'erba di campo, il carciofo. Amaro e piccante di intensità compresa tra il leggero e il medio, con discreta persistenza.



CERASUOLA Presenta un fruttato medio di oliva verde con sensazioni di erba, mandorla, carciofo e pomodoro. Al gusto si avvertono inizialmente l'erba fresca, talvolta le erbe aromatiche e la mandorla seguite dal carciofo e dal pomodoro. Amaro e piccante di media intensità e persistenti.



MORESCA Presenta un fruttato di oliva matura di intensità compresa tra leggero e medio, con sensazioni di erbe di campo, frutta matura e mandorla. Al gusto si avvertono inizialmente erba di campo e frutta matura, seguiti da gradevoli note di mandorla. Amaro e piccante generalmente di intensità leggera e persistenti.



NOCELLARA DEL BELICE Presenta un fruttato intenso di oliva verde con sensazioni di carciofo, pomodoro, erbe aromatiche e mandorla. Al gusto inizialmente sono presenti gradevoli note di carciofo e pomodoro accompagnate dalle erbe aromatiche e, in chiusura, dalla mandorla. Amaro e piccante di intensità tra media ed elevata, persistenti.



NOCELLARA ETNEA Presenta un fruttato medio di oliva verde con sensazioni di carciofo, erba di campo, pomodoro e mandorla. Al gusto si avvertono gradevoli note di carciofo e mandorla, seguite dal pomodoro verde e dall'erba fresca di campo. Amaro e piccante di media intensità, persistenti. Talvolta il piccante risulta di intensità elevata.



OGLIAROLA MESSINESE Presenta un fruttato di oliva dal verde al maturo di intensità leggera o media, con sentori di erbe di campo e carciofo. Al gusto si avverte l'erba di campo ed il carciofo, talvolta è presente il pomodoro. Amaro e piccante normalmente sono leggeri, talvolta di media intensità, e persistenti.



TONDA IBLEA Presenta un fruttato di oliva verde medio o intenso con sensazioni di foglia di pomodoro, erbe aromatiche, carciofo e mandorla. Al gusto si avverte inizialmente la foglia di pomodoro e le erbe aromatiche seguite da gradevoli note di carciofo e mandorla. Amaro e piccante risultano generalmente di media intensità, persistenti, ma talvolta possono essere di intensità elevata.



AITANA Presenta un fruttato di oliva matura con sensazioni di mandorla, frutta matura ed erbe di campo. Al gusto inizialmente si avverte la mandorla dolce e l'erba di campo, talvolta seguite da gradevoli note di frutta matura o pomodoro maturo. Amaro e piccante, seppur leggeri, risultano persistenti.



BOTTONE DI GALLO Presenta un fruttato medio di oliva matura con sensazioni di frutta matura, erbe aromatiche e mandorla. Al gusto si avvertono lievemente le erbe aromatiche e la frutta matura, in chiusura la mandorla dolce. Amaro e piccante leggeri ma persistenti.



BRANDOFINO Presenta un fruttato leggero, talvolta medio, di oliva matura con sensazioni di mandorla, carciofo e pomodoro. Al gusto si avverte la mandorla seguita da gradevoli note di carciofo, erbaceo e pomodoro. Amaro e piccante leggeri e persistenti.



CALATINA Presenta un fruttato leggero o medio di oliva verde con sensazioni di mandorla, pomodoro, erba e foglia. Al gusto prevale la mandorla e l'erba di campo, la foglia e, in chiusura, una lieve sensazione di pomodoro. Amaro e piccante di media intensità, persistenti.



CAVALIERI Presenta un fruttato medio di oliva verde con sensazioni di mandorla, foglia ed erba di campo. Al gusto prevale la mandorla amara e la foglia, talvolta seguite da note di frutta matura. Amaro e piccante di media intensità, persistenti.



CRASTU Presenta un fruttato di oliva verde d'intensità medio-leggera con sensazioni di mandorla ed erbe aromatiche. Al gusto si avvertono inizialmente le erbe aromatiche ed in chiusura gradevoli note di mandorla dolce. Amaro e piccante di media intensità, persistenti.



ERBANO Presenta un fruttato di oliva verde di media intensità con sensazioni di mandorla, erbe di campo e di carciofo. Al gusto si avvertono l'erba di campo e aromatica, la mandorla amara ed in chiusura il carciofo. Amaro e piccante di media intensità, persistenti.



GIARRAFFA Presenta un fruttato leggero/medio di oliva matura con sensazioni di mandorla, pomodoro maturo e talvolta di carciofo. Al gusto si avvertono la mandorla, il pomodoro maturo e, in chiusura, gradevoli note di carciofo. Amaro leggero, piccante di media intensità e persistente.



LUMIARU Presenta un fruttato di oliva matura di media intensità con sensazioni di mandorla dolce ed erba di campo. Al gusto si avverte subito la mandorla dolce accompagnata da gradevoli note di erbe di campo. Amaro e piccante leggeri e persistenti.



MINUTA Presenta un fruttato medio di oliva verde con sensazioni di erbe aromatiche, mandorla e carciofo. Al gusto si avverte l'erba aromatica ed il carciofo, in chiusura gradevoli note di mandorla amara. Amaro e piccante di media intensità, persistenti.



NASITANA Presenta un fruttato leggero di oliva matura con sensazioni di erba fresca, carciofo e talvolta di frutta matura e/o floreale. Al gusto è sicuramente presente l'erba fresca ed il carciofo accompagnate da note floreali e frutta matura. Amaro e piccante di media intensità, persistenti.



NERBA Presenta un fruttato leggero o medio di oliva matura con sensazioni di pomodoro maturo, mandorla ed erba di campo. Al gusto si avverte chiaramente il pomodoro maturo accompagnato da gradevoli note di erba di campo e mandorla. Amaro e piccante risultano di intensità media/leggera con buona persistenza.



NOCELLARA MESSINESE Presenta un fruttato medio di oliva verde con sensazioni di mandorla, erbe di campo e foglia di pomodoro. Al gusto è presente subito la mandorla amara seguita dalle erbe di campo e, in chiusura dalla foglia di pomodoro. Amaro e piccante di media intensità, persistenti.



OLIVO DI MANDANICI Presenta un fruttato leggero di oliva matura con sensazioni di erba di campo, mandorla e verdure mature. Al gusto si avvertono chiare note di erba e mandorla accompagnate dalla verdura matura. Amaro e piccante di media intensità, persistenti.



PIRICUDDARA Presenta un fruttato medio di oliva verde con sensazioni di frutta e mandorla. Al gusto si avverte la mandorla e talvolta gradevoli note di mela, in chiusura l'erba fresca e le erbe aromatiche. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



SANTAGATESE Presenta un fruttato leggero di oliva matura con sensazioni di mandorla ed erbe di campo. Al gusto si avverte l'erba di campo e la mandorla. Amaro e piccante dal medio al leggero con discreta persistenza.



VADDARICA Presenta un fruttato medio di oliva matura con sensazioni di verdure, erbe di campo e floreale. Al gusto si avvertono sin da subito le verdure e l'erba di campo, accompagnate dalla mandorla e talvolta da sensazioni floreali. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



VERDELLO Presenta un fruttato medio di oliva verde con sensazioni di mandorla verde, cardo ed erba fresca appena tagliata. Al gusto si avverte sin da subito la mandorla verde ed il cardo, in chiusura l'erba fresca e talvolta si può riscontrare la mela. Amaro e piccante di media intensità e persistenti.



VERDESE Presenta un fruttato medio/intenso di oliva verde con sensazioni d'erba fresca, carciofo e pomodoro. Al gusto si avverte subito l'erba fresca ed il carciofo, in chiusura gradevoli note di pomodoro e mandorla. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



ZAITUNA Presenta un fruttato medio di oliva verde con sensazioni di erba di campo, carciofo e mandorla. Al gusto si avverte inizialmente l'erba di campo ed il carciofo, in chiusura decise note di mandorla amara. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.





ANALISI SENSORIALE

LA VALUTAZIONE DELL'OLIO

L'analisi sensoriale è il metodo per la valutazione oggettiva delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini d'oliva e costituisce uno strumento strategico per l'innalzamento degli standard qualitativi delle produzioni. Questo tipo di analisi, che si avvale degli organi di senso, fu introdotto nel 1991 da alcuni regolamenti europei per poter integrare le analisi chimico-fisiche. L'analisi sensoriale viene effettuata attraverso i "sensi della degustazione" che sono l'olfatto ed il gusto.

COME SI SVOLGONO LE FASI DELL'ASSAGGIO

L'assaggiatore prenderà il bicchiere, in cui è presente un'aliquota di olio di circa 10 ml, tenendolo coperto in modo da concentrare le sostanze aromatiche.

Dopo qualche secondo, toglierà il coperchio e odorerà il campione, facendo inspirazioni lente e profonde, al fine di valutarlo.

Conclusa la prova olfattiva, procederà alla valutazione delle sensazioni orali (sensazione congiunta olfatto-gustativa per via retronasale e tattile).

Prenderà un sorso d'olio di circa 3 ml e con aspirazioni corte e successive ripartirà l'olio per tutta la cavità orale, fino al velo palatino e alla gola, in quanto, come è noto, la percezione dei sapori e delle sensazioni tattili varia d'intensità secondo le zone della lingua, del palato e della gola, concentrando l'attenzione sull'ordine di comparsa degli stimoli amaro e piccante.

Infine, l'olio ben nebulizzato in tutta la bocca consentirà di percepire i componenti volatili aromatici mediante il passaggio nella via retronasale. L'olfatto è uno dei cinque sensi ed è quello che consente di percepire gli stimoli odorosi attraverso le terminazioni nervose che sono collegate al cervello.

Tutte le sensazioni avvertite durante le varie fasi dell'assaggio sono distinte in positive e negative.

GLI ATTRIBUTI POSITIVI DELL'OLIO

COSA SIGNIFICA FRUTTATO?

Si dice fruttato l'insieme delle sensazioni olfattive, dipendenti dalla varietà di olive, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, verdi o maturi, percepite per via diretta o retronasale. Ricorda l'odore e il gusto del frutto sano, fresco e colto al punto ottimale di maturazione. All'assaggio si può distinguere un fruttato verde da un fruttato maturo. Il primo è più intenso, il secondo più tenue e dolciastro.

COSA SIGNIFICA AMARO?

Quando si dice che un olio è amaro ci si riferisce al sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate (mature), percepito dai recettori presenti sulla lingua.

COSA SIGNIFICA PICCANTE?

La percezione del piccante nell'olio è la sensazione di pizzicore caratteristica degli oli prodotti principalmente da olive ancora verdi, che può essere percepita in tutta la cavità orale, in particolare nella gola.

Questi attributi positivi possono essere indicati in etichetta, in maniera facoltativa dal produttore, in funzione dell'intensità della percezione distinguendoli in intenso, medio e leggero.

GLI ATTRIBUTI NEGATIVI DELL'OLIO

Gli attributi negativi o **difetti dell'olio** (ad es. Riscaldamento/Morchia, Muffa, Umidità, Terra, Avvinato, Inacetito, Acido, Agro) sono dovuti alla **cattiva raccolta** e/o successivo **stoccaggio** delle olive, oppure da una non corretta **produzione** in frantoio o anche dovuti ad una cattiva **conservazione** (ad es. Rancido).





I CENTRI DI RICERCA CREA

Il **Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)** è l'Ente di ricerca italiano dedicato alle filiere agroalimentari con personalità giuridica di diritto pubblico, vigilato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf). Il CREA è costituito da 12 Centri di ricerca tra i quali:

CENTRO DI RICERCA POLITICHE E BIOECONOMIA

si occupa di sviluppo di analisi conoscitive e interpretative delle dinamiche economiche e sociali relative al settore agroalimentare, forestale e della pesca e di supporto tecnico e scientifico alle istituzioni pubbliche e private.

CENTRO DI RICERCA OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA E AGRUMICOLTURA

si occupa di colture arboree: frutta, agrumi e olivo e svolge attività di ricerca per il miglioramento delle filiere, sviluppando tecnologie per il miglioramento genetico, la genomica, la propagazione, la sostenibilità delle produzioni e la qualità dei frutti e dei derivati, fino alla valorizzazione dei sottoprodotti. Cura la conservazione, caratterizzazione e valorizzazione delle collezioni frutticole, agrumicole e olivicole.

CENTRO DI RICERCA ALIMENTI E NUTRIZIONE

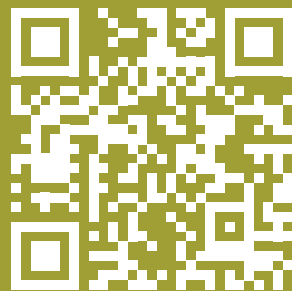
si occupa della valorizzazione di prodotti – primari e derivati – delle filiere produttive nazionali, vegetali, animali ed ittiche, e della caratterizzazione degli alimenti dal punto di vista della qualità tecnologica, igienico-sanitaria, sensoriale e nutrizionale. Contribuisce con le sue attività alle politiche nutrizionali e di comunicazione istituzionale attraverso la redazione delle Linee Guida per una sana alimentazione.

GRUPPO DI LAVORO

Gabriella Lo Feudo (CREA-OFA), Massimiliano Pellegrino (CREA-OFA), Emilia Reda (CREA-PB), Elvira Romano (CREA-PB), Elena Santilli (CREA-OFA), Milena Verrascina (CREA-PB).

Progetto grafico: Roberta Ruberto (CREA-PB).

Versione audio e comunicazione digital: Roberta Ruberto e Mario Cariello (CREA-PB).









OLEARIO

DOVE L'ITALIA LASCIA IL SEGNO

CARTA DEGLI OLI

PROFILO SENSORIALE OLI MONOVARIETALI

[HTTPS://OLEARIO.CREA.GOV.IT/CARTEDEGLIOLI](https://oleario.crea.gov.it/cartadeglioli)

**RETERURALE
NAZIONALE
20142020**



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Finanziato dall'Unione europea



Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

PUBBLICAZIONE REALIZZATA CON IL CONTRIBUTO FEASR (FONDO EUROPEO PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE) NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA RETE RURALE NAZIONALE 2014-2022