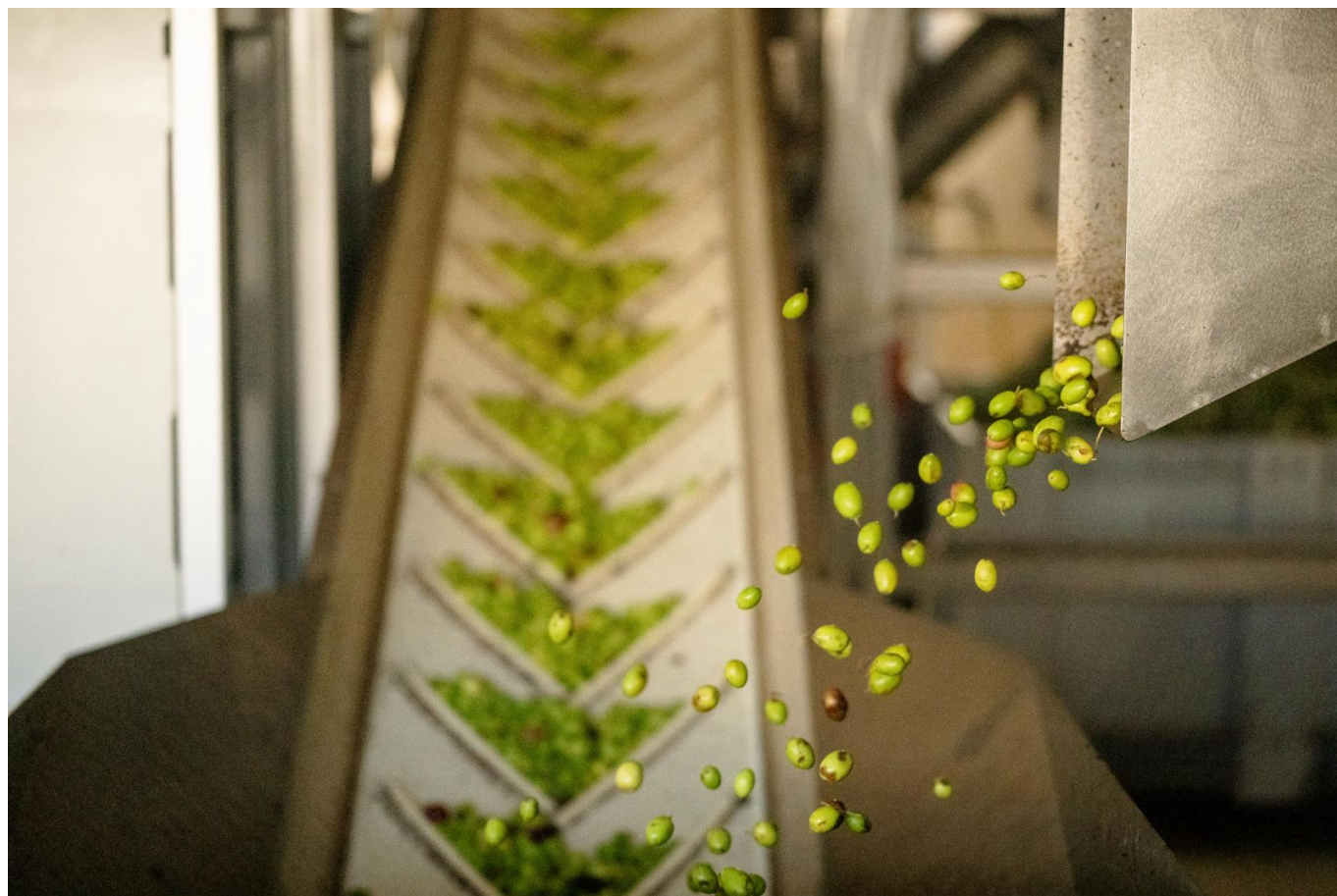


Guida agli Extravergini 2026, i migliori Evo del Centro Italia

2 Aprile 2026

di Redazione



ROMA - L'Italia è un mosaico olivicolo unico al mondo, in cui ogni paesaggio custodisce un patrimonio varietale straordinario, capace di custodire agricoltura, storia e identità. La Guida agli Extravergini 2026 a cura di *Slow Food Italia*, disponibile dal 9 aprile su slowfoodeditore.it, si conferma uno strumento essenziale per promuovere e valorizzare questa grande biodiversità.

Realizzata grazie all'apporto di numerosi collaboratori in tutta Italia e al sostegno di BioEsperia, Gruppo Saida, Gruppo ASA e RICREA, la guida offre ai lettori un percorso di scoperta tra territori, aziende e varietà: non solo etichette premiate (244 i riconoscimenti assegnati tra Grandi Oli e Grandi Oli Slow), ma storie di famiglie e giovani imprenditori che

trovano nell'olivo una possibilità di futuro. Ne sono un esempio le 766 aziende recensite e i 1211 extravergini segnalati.

La stagione appena trascorsa è stata una prova severa per l'olivicoltura italiana, che ha dovuto fronteggiare la diffusione della mosca olearia e i cambiamenti climatici, con siccità ed eventi estremi, ma anche le difficoltà legate a frammentazione fondiaria ed elevati costi di produzione. Eppure, proprio in queste criticità si sono aperte nuove opportunità: l'attenzione verso filiere tracciate e corte, la valorizzazione dei monovarietali, l'adesione a modelli biologici e sostenibili, così come l'aumento delle aziende che coniugano produzione e ospitalità, degustazioni e oleoturismo, trasformando l'olio in esperienza culturale oltre che alimentare.

«In un'annata segnata da forti criticità, tra cali produttivi significativi – nelle Marche superiori al 50% – attacchi della mosca olearia e condizioni climatiche sfavorevoli, è emersa però una grande consapevolezza da parte dei produttori: chi ha partecipato alla guida lo ha fatto selezionando con attenzione campioni all'altezza, contribuendo a un risultato qualitativo complessivamente molto positivo. In particolare, nelle Marche si conferma il valore della biodiversità olivicola, con numerosi monovarietali espressione di cultivar che rappresentano un elemento distintivo del territorio» commenta **Antonio Attorre**, coordinatore regionale della guida nelle Marche.

Il Centro Italia

Poche olive, ma con buone rese in frantoio, comprese tra il 13 e il 16%: questo lo scenario della campagna olearia 2025-2026 in Toscana. L'annata ribadisce con forza quanto sia oggi indispensabile non improvvisare: seguire linee guida precise e investire nella conoscenza tecnica sono elementi chiave per una olivicoltura sempre più professionale.

Nelle Marche la produzione è calata di oltre il 50%, ma, nonostante le difficoltà dell'annata, ne è risultata una panoramica più che positiva. Particolare rilievo va alla biodiversità, confermata come una prerogativa dell'olivicoltura marchigiana: una decina di oli, quasi tutti monovarietali, provenienti da cultivar diverse.

In Umbria la combinazione di diversi fattori, mosca dell'olivo, abbandono della coltivazione e invecchiamento degli agricoltori, in alcune realtà è stata devastante: nessuna produzione. Chi, invece, ha combattuto efficacemente le infestazioni ha ottenuto risultati di rilievo.

Nel Lazio, sempre a causa dell'andamento climatico, si è registrato un calo produttivo stimato tra il 40 e il 50%. Nonostante ciò, è motivo di orgoglio la risposta dei produttori,

storici e di nuova generazione, che sono riusciti a presentare numerosi extravergini di elevato livello qualitativo. Da segnalare anche la vivace crescita di nuove realtà emergenti e le nuove adesioni al Presidio Slow Food degli Olivi Secolari.

In Abruzzo la produzione è tornata su buoni livelli, con un incremento stimato del 30%, ma la qualità media si è rivelata al di sotto delle aspettative. Nonostante ciò, alcuni produttori, quasi sempre i medesimi, hanno lavorato con professionalità, rispettando le esigenze della pianta, soprattutto in provincia di Chieti e nell'areale Peligno per l'Aquilano.

I RICONOSCIMENTI

LA CHIOCCIOLA

La Chiocciola è il simbolo assegnato dai curatori della Guida a quelle aziende olivicole che interpretano i valori organolettici, territoriali e ambientali secondo la filosofia Slow Food. Per quanto riguarda il Centro Italia, ne sono state assegnate 27.

Toscana

Francesco Elter – Calci (PI)
Alle Camelie – Capannori (LU)
Tenuta Lenzini – Capannori (LU)
Stefano Spinelli – Lamporecchio (PT)
Magaez – Manciano (GR)
Fattoria Altomena – Pelago (FI)
Fattoria di Celle – Pistoia
Lugudoro – San Vincenzo (LI)
Pietrasca – Suvereto (LI)

Marche

Fiorano – Cossignano (AP)
Il Conventino di Monteciccardo – Monteciccardo (PU)
Barbara Pacioni – Montegranaro (FM)
Aleandri – Offida (AP)
Agrobiologica Foglini Amurri – Petritoli (FM)
I Tre Filari – Recanati (MC)

Umbria

Marfuga – Campello sul Clitunno (PG)

Il Fontanaro – Paciano (PG)

Lazio

Colli Etruschi – Blera (VT)

L'Oro delle Donne – Marino (RM)

Sciuga – Il Molino – Montefiascone (VT)

Silvi Sabina Saponi – Palombara Sabina (RM)

Paola Orsini – Priverno (LT)

Abruzzo

Tommaso Masciantonio – Casoli (CH)

Davide Iacovella – Chieti

Delia Orsini – Loreto Aprutino (PE)

Frantoio Mercurius – Penne (PE)

Giardini di Giulio – Tocco da Casauria (PE)

GRANDE OLIO

Il riconoscimento Grande Olio viene attribuito all'olio eccellente nella sua categoria per pregio organolettico, aderenza al territorio e alle sue cultivar. Nel Centro Italia si sono aggiudicati il premio 31 oli.

Toscana

Leccio del Corno di Reto di Montisoni – Bagno a Ripoli (FI)

Maurino di Reto di Montisoni – Bagno a Ripoli (FI)

Il Borgo Igp Toscano di Eredi Casini Santi – Bucine (AR)

Moraiolo di Eredi Casini Santi – Bucine (AR)

Evo Petrolo di Petrolo – Bucine (AR)

Campoforte di Tenuta Il Leccio – Bucine (AR)

Leccio del Corno di Podere Il Montaleo – Casale Marittimo (PI)

Maurino di Podere Il Montaleo – Casale Marittimo (PI)

1979 di Fonte di Foiano – Castagneto Carducci (LI)

Igp Toscano di Fonte di Foiano – Castagneto Carducci (LI)

OliVi Riserva di Poggiolecci – Magliano in Toscana (GR)

Prima Oliva Igp Toscano di Frantoio di Croci Massa e Cozzile (PT)

Il Corno di Frantoio di Massarosa – Massarosa (LU)

Umbria

Emozione di Decimi – Bettona (PG)
Moraiolo di Decimi – Bettona (PG)
Almanacco di Viola – Foligno (PG)
Il Sincero di Viola – Foligno (PG)
Pervio di Frantoio Filippi – Giano dell'Umbria (PG)
Istante di Frantoio Loreti – Gualdo Tadino (PG)
Harvest by Night di Castello Monte Vibiano Vecchio – Marsciano (PG)
Tremila Olive di Castello Monte Vibiano Vecchio – Marsciano (PG)
Dop Umbria Colli Martani di La Montagnola – Torgiano (PG)

Lazio

Lorelè Bronzo di Oleificio Ceccarelli & CR agri – Fara in Sabina (RI)
Mimmi di Terre di Ancuria – Fara in Sabina (RI)
Verdemare di Cosmo Di Russo – Gaeta (LT)
Cetrone IN di Alfredo Cetrone – Sonnino (LT)
Daje Dop Colline Pontine di Alfredo Cetrone – Sonnino (LT)
Evo Tenute dei Giudici di Tenute dei Giudici – Sonnino (LT)

Abruzzo

Colonne d'Ercole – Fatica I Dop Colline Teatine di Frantoio Olearius – Cupello (CH)
Intosso di Ursini – Fossacesia (CH)
Intosso di Guardiani Farchione – Tocco da Casauria (PE)

GRANDE OLIO SLOW

Il premio Grande Olio Slow viene riconosciuto all'olio eccellente, capace di emozionare in relazione a cultivar autoctone e territorio di appartenenza, ottenuto con pratiche agronomiche sostenibili. Sono 47 gli oli premiati del Centro Italia.

Toscana

Moraiolo di Fattoria Ramerino – Bagno a Ripoli (FI)
Leccino di Tenuta Gardini – Bibbona (LI)
Maurino di Tenuta Gardini – Bibbona (LI)
Evo Podere Il Carnasciale de Il Carnasciale – Bucine (AR)
Evo Le Mura di Le Mura – Bucine (AR)

Evo Le Capanne di Le Capanne – Castiglion Fiorentino (AR)
Plenum di Fattoria di Poggiopiano – Fiesole (FI)
Evo Balduccio di Balduccio – Lamporecchio (PT)
Essenza di Stefano Spinelli – Lamporecchio (PT)
Frantoio di Le Fontacce – Loro Ciuffenna (AR)
Borgo Riparossa di Magaez – Manciano (GR)
Borgo Riparossa di Maurino – Magaez – Manciano (GR)
Leccio del Corno di Scovaventi – Manciano (GR)
Maurino di Scovaventi – Manciano (GR)
Riserva di Frantoio di Croci – Massa e Cozzile (PT)
Ragazzaccio di Tenuta Querciamatta – Monsummano Terme (PT)
Leccio del Corno di Trebbio – Scarperia e San Piero (FI)
Subtle & Harmonious di Trebbio – Scarperia e San Piero (FI)
Evo Podere Macolo di Podere Macolo – Serravalle Pistoiese (PT)
Capriccio di Tosca di Pietrasca – Suvereto (LI)
Malizia di Tosca di Pietrasca – Suvereto (LI)
Insieme di Bellandi – Uzzano (PT)

Marche

Ascolana Tenera di Montecappone – Jesi (AN)
Evo Collelago di Collelago – Massignano (AP)
Lea di Olive Gregori – Montalto delle Marche (AP)
Rosciola di Olive Gregori – Montalto delle Marche (AP)
Frà Giocondo de Il Conventino di Monteciccardo – Monteciccardo (PU)

Gocce di Frantoio di Barbara Pacioni – Montegranaro (FM)
Coroncina di Aleandri – Offida (AP)
Ascolana Tenera di Frantoio Agostini – Petritoli (FM)
Sublimis di Frantoio Agostini – Petritoli (FM)
Mignola di Frantoio L'Olinda – San Marcello (AN)
Orbetana di Frantoio L'Olinda – San Marcello (AN)

Umbria

L'Affiorante di Marfuga – Campello sul Clitunno (PG)
Riserva Dop Umbria di Marfuga – Campello sul Clitunno (PG)
Olio Fonte della Pace di Il Fontanaro – Paciano (PG)
Evo Frantoio Batta di Giovanni Batta – Perugia

Lazio

Grand Cru 40 Rubbie di Ione Zobbi – Canino (VT)
Limited Edition di Sciuga – Il Molino – Montefiascone (VT)
Dop Colline Pontine di Paola Orsini – Priverno (LT)
Riserva Paola Orsini di Paola Orsini – Priverno (LT)

Abruzzo

Crognale di Tommaso Masciantonio – Casoli (CH)
Intosso di Tommaso Masciantonio – Casoli (CH)
Ninfa di Frantoio Mercurius – Penne (PE)
Vesta di Dop Aprutino Pescara – Frantoio Mercurius – Penne (PE)
Toccolana di Giardini di Giulio – Tocco da Casauria (PE)
Dritta di Monaco – Tortoreto (TE)