

Guida agli Extravergini 2024 di Slow Food: ecco il meglio del Centro Italia

17 Aprile 2024

di Redazione



ROMA – La *Guida agli Extravergini 2024*, a cura di Slow Food Italia, da 24 anni è uno strumento utile per far conoscere oli, storie e territori. Realizzata grazie all’apporto di 125 collaboratori presenti in tutta l’Italia, la Guida recensisce 686 aziende segnalando 1071 oli extravergini di qualità: un’attenta fotografia della situazione dell’olivicoltura italiana da cui emergono, nonostante l’annata difficile, le eccellenze della produzione nazionale.

La Guida non vuole essere solo ausilio a disposizione degli addetti ai lavori e dei consumatori per districarsi nel complicato mondo dell’olio extravergine, ma un prezioso strumento per far conoscere produttrici e produttori e stimolare il lettore ad andarli a trovare. Per Slow Food, l’olio è un elemento importante non solo perché essenziale nel disegnare la nostra cultura alimentare e nel contribuire alla salubrità della nostra dieta, ma perché centrale per la

conservazione del territorio, nel plasmare il paesaggio, oltre a essere una risorsa economica e sociale importante.

Nella campagna olivicola 2023 della Toscana, regione in cui l'olivicoltura è una delle coltivazioni più diffuse ed estese, mai come quest'anno con condizioni climatiche così sfavorevoli i frantoiani professionisti hanno fatto la differenza, garantendo oli di alta qualità. Nelle Marche la campagna olearia ha risentito di un calo quantitativo, condizionando un comparto produttivo che però ha dimostrato di sapersi proteggere.

È in costante crescita la produzione biologica certificata, che consegue il primato nazionale in quanto a produzione agricola sostenibile. Tra i segnali positivi una nutrita serie di prodotti che affiancano la Tenera Ascolana e testimoniano la ricchezza di biodiversità regionale.

In Umbria l'ultima annata olearia ha visto una riduzione delle produzioni dovuta a un clima che ha favorito il ritorno della mosca. Le aree più colpite sono state quelle del Lago Trasimeno, l'Orvietano, il Perugino e l'area pedemontana di Gubbio-Gualdo Tadino, mentre si è salvata la fascia olivata Assisi-Spoleto, dove Moraiolo e Frantoio hanno dato grandi produzioni e oli di elevata complessità.

Nel Lazio fioriture compromesse per l'andamento climatico e il passaggio della mosca in diverse zone, oltre alla solita estate siccitosa, hanno portato a una forte contrazione. Tuttavia, molte realtà locali hanno combattuto il fenomeno con un'attenta gestione, dell'area pontina e della produzione in Sabina, con conferme di valore in Tuscia. Si aggiunge un buon numero di nuove aziende censite e aderenti al Presidio degli Olivi Secolari.

In Abruzzo gli olivicoltori tirano finalmente un sospiro di sollievo: si stima un aumento produttivo del 40-50%, nonostante la variabilità climatica e i problemi legati alla mosca e alla tignola verde. Per ridurre i danni, molti produttori, soprattutto quelli in biologico, hanno anticipato la raccolta: già a fine settembre l'attività molitoria ha coinvolto la maggior parte dei frantoi, con rese iniziali molto basse ma oli dai sentori fruttati ed erbacei. Il Molise si conferma una regione con extravergini di ottima qualità e una ricchezza in germoplasma olivicolo invidiabile. Nel Venafrano e nella provincia di Isernia le piante secolari, in particolare della varietà Aurina, necessitano un cambiamento nella tecnica colturale per far fronte alla profonda alternanza produttiva.

La Guida agli extravergini 2024 è realizzata anche grazie al sostegno di tre realtà vicine al mondo dell'olio di qualità e sensibili al lavoro di Slow Food a difesa dell'olivicoltura buona pulita e giusta: Gruppo Saida (produzione, commercializzazione e distribuzione di contenitori di vetro per alimenti), BioEsperia (prodotti prodotti per l'agricoltura distillati da biomassa

vegetale) e Ricrea (Consorzio Nazionale per il Riciclo e il Recupero degli Imballaggi in Acciaio).

I RICONOSCIMENTI REGIONE PER REGIONE

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 25.

Toscana

Alle Camelie – Capannori (LU)
Tenuta Lenzini – Capannori (LU)
Stefano Spinelli – Lamporecchio (PT)
Fattoria Altomena – Pelago (FI)
Val di Lama – Pontedera (PI)
Lugudoro – San Vincenzo (LI)

Marche

Fiorano – Cossignano (AP)
Barbara Pacioni – Montegranaro (FM)
Paola e Tiziano Aleandri – Offida (AP)
Agrobiologica Foglini Amurri – Petritoli (FM)
I Tre Filari – Recanati (MC)

Umbria

Marfuga – Campello sul Clitunno (PG)
Le Pietraie – Città di Castello (PG)
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
Frantoio Mercurius – Penne (PE)
Giardini di Giulio – Tocco da Casauria (PE)

Molise

Giorgio Tamaro – Termoli (CB)
Terra Sacra – Termoli (CB)

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 26 oli.

Toscana

Maurino di Reto di Montisoni – Bagno a Ripoli (FI)
Le Vignole di Eredi Casini Santi – Bucine (AR)
Maurino di Cesare Diddi Mussi – Casale Marittimo (PI)
Riflessi di Fonte di Foiano – Castagneto Carducci (FI)
Oro dei Tatanni di Il Casino di Sala – Greve in Chianti (FI)
Valle Martina Igp Toscano di Lorenzo Cencini – Manciano (GR)
Riserva e Prima Olive Igp Toscano di Frantoio di Croci – Massa e Cozzile (PT)
Maurino di Solaia – Montespertoli (FI)
Gualtieri Primo e Gualtieri Terzo di Luca Varini – Pieve a Nievole (PT)
Leccio del Corno di Giuseppe Marini e Figli – Pistoia
Selezione O! di Frantoio del Grevepesa – San Casciano in Val di Pesa (FI)
Frantoio de I Greppi di Silli – San Casciano in Val di Pesa (FI)

Umbria

Emozione e 51 di Decimi – Bettona (PG)
Olio del Cardinale di Luigi Tega – Foligno (PG)
Almanacco di Viola – Foligno (PG)

Lazio

EVO Dop Tuscia di Colli Etruschi – Blera (VT)
Itrana di Diamante Verde – Latina
Rosalena di DueNoveSei – Moricone (RM)
Cetrone DE e Cetrone IN di Alfredo Cetrone – Sonnino (LT)

Caninese di Frantoio Cioccolini – Vignanello (VT)

Abruzzo

Intosso di Guardiani Farchione – Tocco da Casauria (PE)

Electum di La Selvotta – Vasto (CH)

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 61 gli oli premiati del Centro Italia.

Lazio

Domus di Masseria Raino – Itri (LT)

Dop Colline Pontine di Paola Orsini – Priverno (LT)

1952 – Itrana di Lucia Iannotta – Sonnino (LT)

Olivastro di Americo Quattrococchi – Terracina (LT)

Toscana

Guadagnòlo Primus di Fattoria Ramerino – Bagno a Ripoli (FI)

Evo San Mario di San Mario – Bibbona (LI)

Vivo – Frantoio di Tenuta Il Leccio – Bucine (AR)

Oro Dop Seggiano e Cecco Igp Toscano di Podere Borselli – Castel del Piano (GR)

Evo Le Capanne di Le Capanne – Castiglion Fiorentino (AR)

Correggiolo Dop Chianti Classico di Fontodi – Greve in Chianti (FI)

Evo 1979 di Balduccio – Lamporecchio (PT)

Essenza di Stefano Spinelli – Lamporecchio (PT)

Primo Raccolto de Il Borro – Loro Ciuffenna (AR)

Moraiolo di Le Fontacce – Loro Ciuffenna (AR)

Evo Poggio La Tana di Poggio La Tana – Loro Ciuffenna (AR)

OliVI Forte Frantoio di Poggiolecci – Magliano in Toscana (GR)

Aurinia – Frantoio e Caletta – Leccio del Corno di Fattoria La Maliosa – Manciano (GR)

Maiusco di Fattoria Altomena – Pelago (FI)

Olio Grullo Igp Toscano Colline di Firenze di La Gramigna – Pontassieve (FI)

Il Tradizionale de I Sergenti – Reggello (FI)

Morchiaio di Marayamado – San Casciano in Val di Pesa (FI)

Lazzeri di Lugudoro – San Vincenzo (LI)

Peppery-Intense di Trebbio – Scarperia e San Piero (FI)

Capriccio di Tosca di Pietrasca – Suvereto (LI)

Evo Paterna Selezione di Paterna – Terranuova Bracciolini (AR)

Insieme di Bellandi – Uzzano (PT)

Marche

Sinfolio e Cappuccini Blend di La Collina delle Fate – Fossombrone (PU)

Raggia di Montecappone – Jesi (AN)

Lea e Ascolana tenera di Olive Gregori – Montalto delle Marche (AP)

Frà Bernardo de Il Conventino di Monteciccardo – Monteciccardo (PU)

Evo Officina del Sole di Officina del Sole – Montegiorgio (FM)

Gocce di frantoio – Frantoio di Barbara Pacioni – Montegranaro (FM)

Coroncina di Paola e Tiziano Aleandri di Offida (AP)

Mignola di Frantoio L'Olinda – San Marcello (AN)

Umbria

Riserva Dop Umbria Colli Assisi Spoleto e Sassente di Marfuga – Campello sul Clitunno (PG)

Vignolo Dop Umbria Colli del Trasimeno di Le Pietraie – Città di Castello (PG)

Costa del Riparo di Viola – Foligno (PG)

Frantoio di CM Centumbrie – Magione (PG)

Chiuse di Satriano di Antonelli San Marco – Montefalco (PG)

Olio della Pace di Fontanaro – Paciano (PG)

Frantoio Batta e Dop Umbria Colli del Trasimeno di Giovanni Batta – Perugia

Lazio

Domus di Masseria Raino – Itri (LT)

Dop Colline Pontine di Paola Orsini – Priverno (LT)

1952 – Itrana di Lucia Iannotta – Sonnino (LT)

Olivastro di Americo Quattrociochi – Terracina (LT)

Abruzzo

Crognale e Intosso di Tommaso Masciantonio – Casoli (CH)

Aldebaran di Colle Stelle – Loreto Aprutino (PE)

Vesta Dop Aprutino Pescara e Ninfa di Frantoio Mercurius – Penne (PE)

Toccolana di Comunità di prodotto e territorio Toccolana – Tocco da Casauria (PE)

Ascolana e Toccolana di Giardini di Giulio – Tocco da Casauria (PE)

Molise

Gentile di Mafalda di Trespaldum – Mafalda (CB)

Centoundici di Andrea Caterina – Ururi (CB)