



# **BEST OF EXTRAVERGINE 2021. TUTTO IL MEGLIO DELL'OLIO ITALIANO**

Per l'extravergine, sia in campo che in frantoio, è stata in linea di massima una buona annata, anche se in alcune realtà la perdita di produzione è stata significativa. La qualità, però, è decisamente elevata, con extravergine generalmente meno amari e piccanti ed equilibrati anche a causa di una campagna olearia che ci raccontano i 29 protagonisti dei migliori oli selezionati con i Premi Speciali da Oli d'Italia 2021. E poi c'è una tendenza da tenere d'occhio: l'olio si sta comportando sempre più come il vino?

a cura di Stefano Polacchi e Indra Galbo  
disegni di Carlo Alberto Giardina

**U**n'ottima annata. *A good year*: è il titolo di un film di Ridley Scott che a inizio degli anni 2000 segna il passaggio del mondo vitivinicolo da argomento per pochi appassionati a soggetto cinematografico destinato al grande pubblico.

Questa del 2020-2021 non sarà stata, per l'olio, un'annata proprio ottima, ma decisamente *good si*; ed è significativo che sempre più spesso il commento sull'annata dia l'imprinting al senso comune con cui ci si riferisce all'extravergine: segno di una vicinanza sempre maggiore tra mondo del vino e mondo dell'olio? A sentire le voci dei 29 produttori che hanno avuto i Premi Speciali nella guida Oli d'Italia 2021 del Gambero Rosso, la risposta sembra essere affermativa.

L'annata, dicevamo. Per il vino, ha significati complessi che vanno anche in profondità, oltre il millesimo in sé, e si legano a tanti fattori in relazione ai diversi terroir, ma anche a proiezioni che riguardano le possibilità di invecchiamento, di maturazione ed evoluzione del vino. L'olio extravergine di oliva non ha molte di queste complessità. Ma siamo davvero sicuri che, ad esempio, l'olio non evolva? Intanto, partiamo dalla considerazione che la "campagna olearia" è sempre meno caratterizzata come attività "hobbistica" da parte di molti piccoli coltivatori con meno di un ettaro a disposizione, ed è diventata invece sempre più un lavoro specializzato e in continua evoluzione in cui occorre studiare e conoscere le piante, la terra, il clima e le interazioni tra tutti questi elementi: solo chi agisce così riesce infatti a tirar fuori dal campo un prodotto mediamente di alto livello a ogni annata. Solo chi riesce a contrastare i parassiti monitorandone l'attività, chi riesce a gestire l'irrigazione in maniera saggia, solo chi sa come reagiscono le piante e i loro frutti, solo questi agricoltori riescono a garantire un prodotto di elevata qualità. Questo è ciò che da anni andiamo dicendo nei nostri servizi dedicati all'extravergine e questo è ciò che emerge dai racconti dei produttori che nelle pagine che seguono parlano dell'annata, del lavoro in campo e in frantoio e delle possibilità di incontrare nuovi mercati. Sono loro, i protagonisti, a raccontare tutto ciò. Graziano Decimi, ad esempio, parla di "evoluzione dell'olio": non negli anni, ma nei giorni, nelle settimane e nei mesi che seguono all'estrazione; come saranno i profumi? E gli amari e il piccante? Sarà un olio gentile anche se deciso? O sarà un extravergine invadente e ostico? Racconta – Graziano – dell'idea di extravergine che ha dentro e che lo porta a immaginare – appena dopo aver estratto e testato il primo olio – a come sarà quell'extravergine di lì a qualche

### **RISTORANTI DELL'OLIO PREMIO AIRO CON GAMBERO ROSSO**

Ci sono ristoranti, chef e pizzaioli, ma anche gelatieri e oleoteche. Tutti accomunati dall'uso sapiente dell'olio Evo: insieme ai migliori oli per la ristorazione, scelti in base al profilo sensoriale, cultivar e territorio, quest'anno i premi di A.I.R.O. – l'Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio nata nel 2013 e presieduta da Filippo Falugiani – coinvolgono gli oli regionali e i protagonisti dell'utilizzo in cucina. Dal 2020, Airo è anche partner di Gambero Rosso nel segnalare sulla guida Ristoranti d'Italia a partire da quella per il prossimo anno.

I premi che ogni anno l'associazione assegna per i Ristoranti dell'Olio AIRO, sono stati da poco assegnati per il 2021: Miglior ristorante dell'Olio è per il toscano **Arnolfo** di Colle Val d'Elsa dello chef Gaetano Trovato; Miglior ristorante emergente è quello guidato da Emilio Banche-ro, **L bunet** di Bergolo (CN), mentre a Stefano Pinciaroli di **PS** a Cerreto Guidi (FI) va il riconoscimento sancito in collaborazione con Gambero Rosso. Miglior chef dell'olio 2021 è **Kotaro Noda** del **Bistrot 64** a Roma; Migliore chef emergente, invece, è **Lorenzo Cantoni** di **Al Canalicchio** di Canalicchio (PG). Migliori Pizzaioli dell'Olio 2021 sono i fratelli **Francesco e Salvatore Salvo** di **Salvo Pizzaioli** a Napoli, il Migliore Emergente è **Domenico Felice** di **Ti do una pizza** a Firenze. Miglior oleoteca 2021 è **Sapord'olio** a Roma, miglior emergente sono **I Frantoi**. Il gelatiere più capace di valorizzare l'extravergine in gelateria è **Vetulio Bondi** di Firenze.



me. Perché tutto – spiega Decimi – si decide in quei venti minuti in cui le olive vengono lavorate, dalla molitura al filtraggio.

Si sa ormai e sembra essere un mantra che almeno in superficie mette tutti – o quasi – d'accordo: per avere un olio di alto livello le olive devono essere raccolte ancora abbastanza verdi, a inizio invaiatura. Beh, raccontatelo a chi ha raccolto le sue olive in Puglia, come Francesco De Carlo: non basta dire verde, spiega lui, perché nelle annate di media carica degli olivi (come questa, che è stata una buona annata) i frutti maturano molto velocemente e non è affatto semplice raccogliergli tutti verdi! Paradossalmente, sarebbe stato più facile con un'annata di super produzione: sì, perché in queste condizioni i frutti maturano più lentamente. Piccole cose, piccoli problemi quotidiani che avvicinano sempre di più il mondo dell'extravergine a quello del vino: sia nella gestione del campo che in quella degli accorgimenti tecnici e tecnologici (anche se nell'olio sono assolutamente meno invasivi).

Tutto questo vuol dire una sola cosa: che il mondo dell'extravergine italiano sta crescendo e che al suo interno aumenta la consapevolezza della qualità. È in aumento un pubblico di consumatori sempre più curiosi, si aprono interessanti prospettive sull'estero dove il nostro extravergine è molto apprezzato e ben pagato purché valido, e chi produce vino comincia a porsi con lo stesso spirito anche di fronte all'olio. Tanto che un produttore di Morellino come Terenzi, "confessa" che forse quel suo terroir potrebbe essere più vocato per l'olivo che non per le vigne. Anche l'emergenza Covid, alla fine, sembra aver dato un impulso al mercato dell'ex-

travergine di qualità: la chiusura sciagurata dei ristoranti e lo stop globale dell'horeca ha infatti costretto i consumatori a porsi maggiormente il problema del consumo quotidiano casalingo e questo ha avuto un impatto positivo sull'extravergine, pur nel quadro di una *débaclé* complessiva dell'economia mondiale.

La crescita del settore olio di oliva, poi, la si può analizzare anche leggendo i numeri della guida Oli d'Italia 2021 che il Gambero Rosso manda in stampa in queste settimane e da cui abbiamo selezionato i Premi Speciali che si raccontano nelle prossime pagine. È il primo anno – l'undicesimo di guida – nel quale abbiamo deciso di "andare da soli", senza la partnership con Unaprol in un anno molto complesso e difficile. Noi siamo stati sempre convinti che il confronto e anche la competizione, l'aspirazione a risultati buoni e ad alzare l'asticella, spinga molto la crescita di chi produce e stimoli a far meglio. E riteniamo che anche questa guida in 11 anni di vita abbia contribuito a far crescere il mondo dell'olio di oliva, la cultura dell'extravergine e soprattutto dell'extravergine made in Italy (e il suo prezzo, per fortuna!).

Proprio quest'anno abbiamo registrato il maggior numero di adesioni, in circa il 30% dei casi di aziende che non avevano mai aderito prima. Crediamo sia il segno che la guida interessa, che abbiamo fatto bene a scegliere di pubblicarla in doppia lingua e di orientarla sempre più verso il mondo business (senza però perdere di vista la sua utilità per i consumatori). Insomma, siamo soddisfatti e siamo contenti di presentarvi, nelle pagine che seguono, il mosaico 2021 del mondo dell'extravergine. ❖

## L'annata 2020-2021 nel racconto dei protagonisti

### MIGLIOR FRUTTATO LEGGERO 2021

Nettaribleo Dop Monti Iblei Monocultivar Tonda Iblea Bio

Pietro Nicotra - Agrestis - Buccheri (SR)

no monitorato come noi hanno dovuto fare i conti poi con olive rovinata a ottobre. In ogni caso, il clima è stato perfetto. Abbiamo ridotto i tempi tra raccolta e frangitura: la mattina si raccoglieva e alle 18 si iniziava a macinare presso un frantoiano di cui ci fidiamo ciecamente: macchina Perialisi a due fasi con il proto-reattore che permette di evitare la gramolatura per separare l'olio dall'acqua e in una decina di minuti esce già l'olio evitando ulteriori rischi di ossidazione. La rotondità della nostra Tonda Iblea è legata anche al tipo di terreno: e quest'anno, in particolare, avendo deciso di ritardare di una settimana la raccolta per avere olive più in equilibrio, abbiamo avuto un extravergine più tondo, meno aggressivo. E se in questa fase economica abbiamo avuto difficoltà sui mercati, in particolare per il blocco della ristorazione, **oltre il 70% del nostro prodotto viene esportato e va in vendita all'estero in negozi specializzati che hanno subito si una flessione, ma non troppo forte.**

Noi abbiamo avuto un'annata molto buona: **avevamo già preso provvedimenti contro la mosca e con le trappole di monitoraggio ai primi di giugno siamo riusciti a contenere l'attacco reagendo subito.** Colleghi produttori che non han-

## MIGLIORE NEW ENTRY 2021

### Dop Garda Orientale

#### Egle Capilupi - Agricola Armani - Dolcè (VR)

generazione con filtraggio in diretta a cartoni vegetali e che quindi l'olio messo immediatamente sotto argon. Per noi questo è il primo anno "vero" di produzione e imbottigliamento dopo due anni di prove e di rodaggio con un oliveto di 3.000 piante preso in gestione da pochissimo. **In questa campagna olearia, poi, abbiamo voluto raccogliere leggermente in anticipo, proprio per mantenere l'integrità e la croccantezza del frutto... Come per il vino, l'idea è quella di essere fedeli al terroir, quindi alla Dop Garda Orientale che prevede extravergine eleganti, complessi ed equilibrati e una nota di piccante non invasivo.** Si abbina bene a piatti di media intensità: dai crostacei ai formaggi caprini e in particolare con gelati a base di crema e dessert a base di cioccolato, che abbiamo provato personalmente e ci hanno entusiasmato.

Noi coltiviamo olivi di Casaliva accanto a un po' di Leccino e di Favarol: questa è stata una buona annata, senza attacchi né di mosca né grandine, che ci ha permesso di fare solo due trattamenti con rame. Non abbiamo concimato né dato acqua. Abbiamo molito le olive in un frantoio vicino: il titolare ci tiene a dire che la macchina è un Mori a due fasi di ultima

## PREMIO OLIO & VINO 2021

### Primo Raccolto Bio

#### Salvatore Ferragamo - Il Borro Loro Ciuffenna (AR)

Ottima annata, con andamento climatico fantastico: buon raccolto, zero mosca, rese un po' meno alta, qualità dell'olio ottima. Noi, poi, **abbiamo fatto la follia di aver investito in un frantoio Mori completato un paio di anni fa e per noi questo è motivo di grande soddisfazione:** poter raccogliere e subito lavorarlo e poi stoccarlo in tini protetti da argon a temperatura controllata, vuol dire davvero tanto. **Nell'olio ci crediamo, tra l'altro la nostra attività ricettiva è anche un bel veicolo per far conoscere bene anche l'extravergine che il nostro chef Andrea Campani usa in tutte le sue ricette. Pe noi Olio è sinonimo di Toscana.** Sul fronte mercato, ho notato una cresciuta attenzione verso la sostenibilità e la tracciabilità, insomma verso la qualità. Tutto in linea con il nostro progetto L'orto del Borro, in cui noi su Firenze, Siena e Arezzo proponiamo abbonamenti per la consegna a domicilio di cassette di verdure e prodotti del Borro. Un modo anche questo per veicolare il nostro olio.

## MIGLIOR FRUTTATO INTENSO 2021

### Coppadoro Monocultivar Coratina

#### Giuseppe Ciccolella - Ciccolella Molfetta (BA)

"solo" il 40% in meno rispetto allo scorso anno. Ma la qualità è stata ottima, grazie anche ai sistemi di irrigazione che hanno permesso di contrastare la siccità. Quest'anno, noi abbiamo lavorato per la prima volta nel nuovo frantoio aziendale – un Mori da 10 quintali/ora – che siamo riusciti a impiantare nonostante il Covid, tra mille difficoltà. **È stata la prima produzione tutta nostra.** Ne siamo orgogliosi e invitiamo tutti a venire a visitare il frantoio. **Qui, nel nostro territorio, sono presenti il 60% degli olivi d'Italia: nonostante questo la qualità media diffusa dell'olio è piuttosto bassa e ciò se da una parte ci dispiace e tanto, dall'altra ci spinge a voler diffondere il più possibile la cultura dell'extravergine di qualità italiano.** Per noi, il mercato di qualità è una scelta naturale da oltre 10 anni, ma è anche difficile. Eppure mai come quest'anno abbiamo visto una schiera di gente in cerca di olio extravergine di qualità vera: i consumatori sono sempre più consapevoli.

Per la parte litoranea del Nord Barese è stata un'annata discreta: contrariamente al resto della regione, siamo riusciti ad avere

## MIGLIORE OLIO BIO 2021

### Tenuta Arcamone Dop Terra di Bari

#### Monocultivar Coratina Bio

#### Francesco De Carlo - De Carlo - Bitritto (BA)

L'annata da noi è stata abbastanza corta, piovosa e umida. Per fortuna ab-

## PREMIO OLIO E TURISMO 2021

Claudio Tipa - ColleMassari  
Cinigiano (GR)

Da 4 anni, insieme al nostro tecnico Andrea Stopponi, abbiamo deciso di dotarci di un frantoio e questo ha cambiato la vita a noi e ai nostri prodotti: abbiamo diverse olive, qui a Cinigiano, a Grattamacco e a Montalcino. Prima erano tutti oli simili; con il nuovo frantoio sono uscite fuori le differenze e non sono poche! **A ogni frangitura chiediamo ai nostri tecnici di assaggiare l'olio per capire cosa abbiamo davanti.** Anche la scelta della raccolta è sempre molto precoce. Quest'anno abbiamo scelto di dare prevalenza alla cultivar Frantoio, perché il nostro mercato ci chiede un olio toscano, ma non troppo toscano, con fruttati non troppo spinti. **A volte, l'eccesso di tipicità rischia di non tener conto del mercato: riesci a vincere i concorsi, ma poi non lo vendi perché non tutti nel mondo sono abituati a un olio potente.** Tutti i nostri clienti hanno l'abitudine di venire qui in cantina e in frantoio e di degustare i diversi nostri oli: abbiamo sempre un centinaio di persone nei nostri tre agriturismi di ColleMassari. E, quando ci chiedono quanto dura l'olio, noi facciamo anche assaggiare gli extravergine degli anni passati per far capire come evolve.



La stagione è stata molto lunga, ottima sia per la fioritura

## MIGLIOR FRANTOIO 2021

Nicola Fazzi - Colli Etruschi - Blera (VT)

che per l'allegagione; la mosca non si è presentata. È stata la stagione in cui abbiamo lavorato più olive: 23mila quintali rispetto ai 12mila dello scorso anno. In tutto il Viterbese la produzione è stata da record, tanto che un buon 15% è rimasto sulle piante: alla fine i coltivatori non sapevano più dove mettere le olive e dove lavorarle. Tanti frantoi hanno immagazzinato molto olio, ci sono giacenze elevate rispetto ad altri anni. Nonostante il Covid, noi **abbiamo aumentato il business mirato sulle famiglie**, a cui io tengo particolarmente e **l'esportazione, soprattutto in Usa e Germania, è ripartita.** Non abbiamo ancora un e-commerce, lo stiamo progettando adesso e questo ci ha un po' penalizzati:

rimedieremo. Sono felice del premio anche perché quest'anno abbiamo rifatto il frantoio stravolgendo i processi di produzione, dalla defoliazione al raffreddamento in lavatrice a 8°C; l'estrazione è rimasta la stessa con DMF a 2 fasi Pieralisi ma abbiamo accorciato il passaggio dell'olio che appena esce dalla centrifuga viene subito messo sotto azoto. Abbiamo anche separato le condutture tra i diversi tipi di olio (Dop, bio e classico) per azzerare le possibili contaminazioni.

biamo avuto una buona carica. Gli oli, però, sono più dolci: la stessa Coratina è meno amara dello scorso anno, più dolce. **Gli extravergine come Tenuta Arcamone derivano solo da olive verdi: quest'anno, con una carica media e con pochi frutti grossi, non è stato facile raccogliere le olive tutte verdi, perché in genere quando la carica è massima le drupe tendono a maturare più lentamente, mentre in situazioni di media carica come quest'anno la maturazione è andata veloce.** Inoltre, alcune figure professionali specializzate nella lavorazione, tra raccolta e molitura, ci sono mancate a causa del Covid e non è stato semplicissimo. Lo stoccaggio avviene in contenitori pieni e sotto azoto: quando comincia a scendere il livello di olio in un silo, io preferisco svuotarlo del tutto piuttosto che lasciarlo a metà. Per quanto riguarda il mercato, io non riesco a fare previsioni. **In ogni caso, credo che chi abbia avuto la fortuna di assaggiare extravergine del livello di Tenuta Arcamone, poi vada a cercarli: la percezione della differenza, rispetto a oli da Gdo a costi bassi, è immediata e netta.**

Mi fa particolarmente piacere il premio per l'Olivastra, anche perché **rispetto alle cultivar big della regione, Coratina e Peranzana, è quella meno nota insieme alla Cima di Mola con cui condivide invece la particolarità di essere molto tipica nell'area che dalla Murgia digrada verso il mare.** Mio nonno mi raccontava

sempre di come la Cima di Mola fosse la più presente, mentre oggi da noi rappresenta solo il 5-10%. L'Olivastra è stata poi

innestata sulla Cima di Mola che non era più conveniente per la difficoltà di raccolta. Importante per l'Olivastra è l'attenzione nella lavorazione: se si fa ossidare un po', viene fuori la mela e cala l'amaro; se invece si lavora presto, allora viene fuori tutto il verde, dal pomodoro alla banana e alla foglia verde quasi vicina al carciofo. **La situazione del mercato è complessa e credo che risentiremo del Covid a lungo. L'export, dopo la battuta di arresto, sembra pian piano allentarsi e riprendere quasi normalmente. Certo, per la ristorazione è un dramma che coinvolge anche noi, così come per tutto**

**il mondo del turismo che qui ad Alberobello è importante con una media di 1 milione e mezzo di visitatori l'anno: la perdita è stata netta. Abbiamo però accelerato e migliorato con l'online.**



## MIGLIOR MONOCULTIVAR 2021

### Olivastra

Pietro Intini - Olio Intini  
Alberobello (BA)

Lo scorso anno **abbiamo sperimentato in anteprima l'uso precoce delle trappole per la cattura massale della mosca e anche**

**grazie a questo non abbiamo avuto problemi.** Siamo arrivati alla raccolta con molte olive e frutti perfetti. Ci siamo anche dati regole molto rigide, perché qui da noi girano centinaia di persone in frantoio: alla fine siamo riusciti a venirci fuori indenni o quasi. Tutto questo ci ha permesso di fare un buon prodotto, le maturazioni lente e giuste della Casaliva hanno portato a un prodotto ottimale. Abbiamo perso un po' nelle rese, ma le olive erano così tante che è andata bene dopo un 2019 invece drammatico. **Appena abbiamo avuto il prodotto nuovo, quest'anno, i nostri clienti ci hanno subito preso d'assalto dopo il "nero" 2019. Il mercato locale per noi è importante, ma la ristorazione è ancora tutta ferma.** Per fortuna l'estero invece ha cominciato ad andare bene e abbiamo superato anche gli obiettivi che ci eravamo dati. **Manca tutto l'horeca e l'indotto del turismo, che non è poca cosa.** Ma su questo fronte soffre di più il mercato del vino, mentre quello dell'olio è forse più strutturato e variegato tanto da poter dire che è stata un'annata record.

## MIGLIOR FRANTOIO 2021

### Furio Battelini

Frantoio di Riva  
Riva del Garda (TN)

## MIGLIORE FRUTTATO MEDIO 2021

### Dop Umbria Colli Martani

Graziano Decimi - Decimi - Bettona (PG)

**ogni annata è stata complicata: credo che l'olio sia una delle lavorazioni più complesse nella sua apparente semplicità.** Io raccolgo e macino subito, se la temperatura delle olive è giusta: altrimenti la tengo in cella frigo; poi in 10 minuti si frangono le olive che, raffreddate, stanno in gramola 7 minuti, quindi si passa al decanter e si filtra senza passare dalla centrifuga. **Quindi in meno di 20 minuti si decide tutto. In quei 20 minuti c'è la scelta del frangitore (martelli, dischi, coltelli, giri), i tempi (i minuti) da cui nasce un prodotto che sarà quello e solo quello: dalla mia idea nasce lo schema di lavorazione di quei 20 minuti.** Per fare questo, devi sapere e capire ciò che hai di fronte e dove vuoi andare a parare. E devi capire come evolverà quell'olio appena estratto.

Quest'anno abbiamo deciso di raccogliere a fine settembre per fare l'Olio Nuovo – non con il Moraiolo – filtrato e con la bottiglia scura: olio verde, senza compromessi commerciali. Questo mi ha permesso di avere una boccata di ossigeno perché il mercato ha risposto molto bene. Poi, dal 10 ottobre ho continuato a raccogliere fino al 10 novembre. **La stagione è stata bella, ma come**

## I PREMI REGIONE PER REGIONE



## OLI D'ITALIA 2021 IN CIFRE

**543** aziende recensite  
**978** etichette valutate  
**227** Tre Foglie  
**266** Due Foglie Rosse  
**329** Due Foglie  
**156** Una Foglia  
**128** Etichette Qualità/Prezzo



Oli d'Italia 2021  
 604 pagine - 13,90 euro  
 disponibile in edicola, libreria  
 e su [gamberorosso.it](http://gamberorosso.it)

## MIGLIOR FRUTTATO LEGGERO 2021

### Micu 1906

Antonio Fazari - Olearia San Giorgio  
 San Giorgio Morgeto (RC)

zioni meteorologiche avverse. **Siamo contenti di un dato, colto sin dai primi giorni di molitura delle olive: la qualità è al massimo, l'acidità bassissima e i profili organolettici ci soddisfano e sono affini a quelli ottenuti negli anni precedenti.** Lavorare sotto il cielo è emozionante ed esprime sentimenti potenti ma sono da condividere con i cicli naturali che a volte sono avversi all'agricoltura. Questa condizione di odi et amo è forse ciò che ci dà forza di ricominciare. Ogni anno.

È stata un'annata con poca resa di olio nelle olive. È questo il minimo comune denominatore degli oliandoli dello Stivale. Anche qui, nelle colline pre-Aspromontane, la carenza di piogge nei mesi estivi ha fatto arrivare in frantoio le drupe di Ottobratica e di Cassanese con una resa in olio bassa. Però un'estate molto calda e l'assenza di umidità hanno fatto sì che la mosca non trovasse le condizioni giuste per proliferare a tutto vantaggio delle olive, sanissime. Abbiamo iniziato a raccogliere nei primi giorni del mese di ottobre, anticipando le condi-

## MIGLIOR MONOCULTIVAR 2021

### Ravece

Antonio Tranfaglia - Oleificio Fam Venticano (AV)

Abbiamo 2.600 olivi in biologico, in gran parte Ravece, che quest'anno sono stati abbastanza colpiti dalla grandine in alcune zone. Ma dove non è grandinato l'annata è stata ottima. La raccolta è sia manuale che con i pettini meccanici, poi le olive vengono subito portate in frantoio e molite a due fasi, senza aggiunta di acqua, nel nostro Leopard 6 di Pieralisi e non superiamo mai i 25°-26°C. La frangitura avviene a martelli a 2.400 giri al massimo e gramoliamo per circa 20 minuti. **Per noi questo monocultivar doveva avere un frutto intenso di pomodoro e carciofo, molto verde e fresco e fluido in bocca, equilibrato nel piccante e nell'amaro: per arrivare a questo, abbiamo curato in modo maniacale tutta la filiera; le olive mai al sole, molite in pochissimo tempo e con temperature controllate e lavorate in tutto non più di 35 minuti.** In campo, poi, **non facciamo mai potature drastiche, ma solo sfoltimenti.** La nostra attività, inoltre, è a impatto zero: fotovoltaico, smaltimento dei reflui in impianto di biogas, produzione di compost con le foglie. Esportiamo in 12 Paesi: il mercato si è bloccato, ma con la vendita ai privati è andata molto bene e ha compensato un po' le perdite.

## MIGLIORE OLIO IGP 2021

### Purosangue Igp Toscano

Balbino Terenzi - Terenzi - Scansano (GR)

Da tempo volevo fare un discorso "diverso" sull'olio e da sempre abbiamo anche un frantoio che fin dall'inizio – 15 anni fa – è sempre firmato Mori. Fondamentale è stato l'incontro con Eugenio Ranchino, frantoiano e agronomo, che ci **ha permesso di fare sull'olio lo stesso lavoro che avevamo già iniziato sul vino. Abbiamo così fatto cambiamenti in frantoio, ma abbiamo lavorato molto sulle potature:** abbiamo formato i nostri operai per lavorare bene sulle piante, insegnando le tecniche di sfolitura per lasciare alla pianta più luce. Poi, abbiamo censito le diverse cultivar moraiolo, frantoio, leccino e maurino – e regolato (e anticipato) la raccolta su periodi diversi in base alle maturazioni delle diverse varietà. Questa è stata la chiave di volta del nostro lavoro negli ultimi anni e fin da subito abbiamo avuto ottimi risultati. Quest'anno siamo riusciti ad avere una grande qualità grazie alla lotta alla mosca, alla differenziazione delle partite in fase di raccolta e alle temperature delle olive. **Il Moraiolo, per esempio, lo raccogliamo con temperature più fresche (sui 20°C) e lo lavoriamo a bassi giri per non scaldarlo, mentre il Frantoio lo lavoriamo intorno ai 25°C.** Ora i nostri Igp hanno i nomi dei nostri Morellino. **E, pur stando nella terra del Morellino, devo dire che forse questo terroir è più vocato per l'olio che per il vino!**

## MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO 2021

### Olio Extravergine di Oliva Bio

Virginia Marsan - San Bartolomeo - Viterbo

Servili di Perugia. **Noi abbiamo realizzato molto extravergine e abbiamo deciso di non esagerare con il prezzo: per noi è remunerativo, anche perché lavorando con un'attrezzatura efficiente il margine c'è. Certo sarebbe meglio poterlo vendere a due euro in più, ma per ora funziona.** Poi, il fatto che **nell'oliveto alleviamo anche polli fa sì che riusciamo ad avere qualche minor costo agricolo.** Il momento è particolare, i ristoratori hanno preso grandi schiaffi, ma noi abbiamo i nostri negozi e non abbiamo sentito molto la crisi perché la gente alla fine ha mangiato ugualmente e probabilmente c'è stata anche una scelta di spesa più elevata. Credo che se avessimo avuto più polli ne avremmo venduti di più, sicuramente.

In campo quest'anno è andata benissimo, niente mosca e niente maturazioni precoci. Abbiamo anche inaugurato una linea nuova di refrigerazione Alfalaval e abbiamo lavorato la pasta a 17°C che poi in gramola arriva a 25°C: questo su suggerimento del professor

## MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO 2021

### Olio Flaminio Fruttato

Irene Guidobaldi - Trevi Il Frantoio - Trevi (PG)

umani che tengo a stringere con chi il mio olio lo deve vendere, e questo è un fattore che paga. Per me **la fidelizzazione del cliente è ciò che ci ha permesso di crescere negli anni e al tempo stesso è l'elemento che mi ricorda sempre da dove ho iniziato. L'attenzione verso la qualità passa anche attraverso le relazioni e i rapporti costruiti con i distributori e i negozi che poi apprezzano il tuo prodotto.** Ultimamente sto puntando molto al lavoro con le pizzerie e i forni e stiamo avendo ottimi riscontri, soprattutto in un periodo come questo. Anche perché pane e olio sono sempre andati d'accordo e trovo sia una scelta strategica per veicolare l'extravergine di qualità come il nostro. La vera ripresa? Da marzo 2022.

Quest'anno proprio non possiamo lamentarci per quanto riguarda la produzione: c'è stata una discreta abbondanza di frutto e una qualità altissima. L'ostacolo di fronte al quale ci ha messo il Covid è stata la chiusura dei ristoranti, dato che il settore horeca è il nostro sbocco commerciale primario. Però il mio è un lavoro capillare fatto rapporti

## AZIENDA DELL'ANNO 2021

Savino Muraglia - Frantoio Muraglia  
Andria (BT)

Se in un settore come il nostro ci fossimo ritrovati a fallire per causa del Covid, ciò avrebbe significato che avevamo sbagliato molto a livello aziendale. Non mi piace utilizzare mezzi termini, essendo l'ultimo di diverse generazioni di "Capatosta", teste dure come diciamo in pugliese. Noi, qui, puntiamo a una qualità elevata e anche, allo stesso tempo, a una standardizzazione del prodotto:

non omologazione, ma riconoscibilità

da parte dei nostri clienti. Del resto, noi coltiviamo e lavoriamo varietà di olive locali, in primis Coratina, che decliniamo in diversi modi. L'obiettivo è fare come per i grandi vini: una qualità eccellente in ogni campagna olearia, a prescindere dall'annata. **Il periodo dell'emergenza sanitaria mi ha spinto a fare di più: da marzo 2020 abbiamo stabilizzato tutti i precari e abbiamo assunto tre persone, segnando zero ore di CIG. In tutto ciò, abbiamo visto crescere il fatturato del 10%** recuperando le perdite legate all'horeca con vendite online e rafforzando l'internazionalizzazione: se i fondamentali d'impresa sono solidi, le soluzioni per andare avanti si trovano; il fatto di giocare su più tavoli, poi, ci ha permesso addirittura di crescere con i numeri.

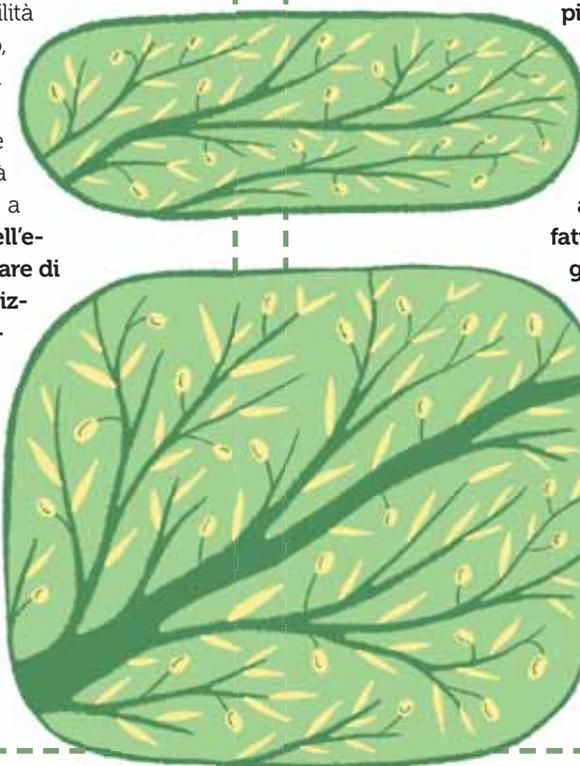
non omologazione, ma riconoscibilità da parte dei nostri clienti. Del resto, noi coltiviamo e lavoriamo varietà di olive locali, in primis Coratina, che decliniamo in diversi modi. L'obiettivo è fare come per i grandi vini: una qualità eccellente in ogni campagna olearia, a prescindere dall'annata. **Il periodo dell'emergenza sanitaria mi ha spinto a fare di più: da marzo 2020 abbiamo stabilizzato tutti i precari e abbiamo assunto tre persone, segnando zero ore di CIG. In tutto ciò, abbiamo visto crescere il fatturato del 10%** recuperando le perdite legate all'horeca con vendite online e rafforzando l'internazionalizzazione: se i fondamentali d'impresa sono solidi, le soluzioni per andare avanti si trovano; il fatto di giocare su più tavoli, poi, ci ha permesso addirittura di crescere con i numeri.

## AZIENDA DELL'ANNO 2021

Giorgio Gonnelli - Frantoio di Santa Tea -  
Gonnelli 1585 - Reggello (FI)

Per noi questo premio è un riconoscimento degli sforzi e della costante attenzione che abbiamo verso tutti i processi di produzione e al maniacale controllo con cui realizziamo e testiamo i nostri extravergine, tutti lavorati nel nostro frantoio aziendale. **Con orgoglio dico queste cose e con orgoglio rivendico il fatto di essere stato il primo, nel mondo, a installare un impianto a centrifuga nel 1962.**

**Così come siamo stati i primi a utilizzare il tappo anti-rabbocco su tutte le nostre bottiglie fin dal 1990. Dallo scorso anno, ovviamente, abbiamo perso una parte di fatturato importante, quello legato all'horeca; ma siamo riusciti a recuperare grazie ai mercati esteri e alle vendite online che sono più che raddoppiate.** Per il futuro, il trend di questi primi mesi ci fa abbozzare un cauto ottimismo; ma nell'incertezza generale è comunque imprescindibile continuare a fare qualità. Che poi è quello che facciamo dagli anni '50 quando mio nonno ha intrapreso questo percorso.



## MIGLIORE OLIO IGP 2021

### Igp Toscano Colline di Firenze Bio

Lapo Gondi - Fattoria di Volmiano - Calenzano (FI)

**Mori di ultima generazione installato nel 2018.** L'annata straordinaria in campo ci ha regalato olive perfette così da permetterci di utilizzare al meglio la tecnologia. Storicamente l'azienda ha sempre venduto l'olio esclusivamente ai privati che arrivavano in azienda e che apprezzavano la loro lavorazione con le macine, tanto che per questo tipo di estrazione, ormai a mio avviso superata, Marco Mugelli prendeva come esempio di qualità la nostra realtà. Oggi però il mercato è cambiato: il cliente finale non è più così presente in azienda come in passato e **c'è l'esigenza di arrivare al mercato nazionale, estero e alla ristorazione e per farlo c'è bisogno di un prodotto di imprescindibile qualità.** Ed è così che l'azienda ha iniziato ad affacciarsi sul mercato statunitense, tedesco e svizzero, nell'attesa di poter implementare il settore horeca.

Il mio obiettivo è quello migliorare la gestione della produzione olivicola aziendale, venendo comunque da un approccio alla qualità che abbiamo sempre avuto. **Questo è il primo anno in cui usciamo con una linea IGP e una di Laudemio, ma soprattutto con tutta la produzione realizzata con il nostro frantoio**

## MIGLIORE DOP 2021

### Dop Valli Trapanesi

Antonella Titone - Titone - Trapani

Il mio bagaglio di esperienze e conoscenze è frutto anche della mia partecipazione alle selezioni di guide e concorsi e ai confronti con i colleghi e con i consumatori e i venditori avuti durante le diverse fiere. Penso che tutto ciò abbia contribuito a dare la giusta visibilità a ciò che faccio, ma soprattutto ha dato oggettività a ciò che credo essere il mio valore. **L'annata, vista con i miei occhi, è stata segnata da tratti caldi e secchi e mi ha costretto a una raccolta anticipata: polifenoli più alti, ma anche necessità di monitorare continuamente il profilo chimico dell'olio. In una situazione del genere, sono dovuta ricorrere a diversi espedienti per salvare la qualità delle olive e dell'extravergine:** per esempio, ho stoccato le olive in una stanza refrigerata per preservarne la qualità del frutto prima della lavorazione. Per quanto riguarda il lato commerciale, il mio prodotto va sempre all'estero per un buon 60%, ma quest'anno è aumentata la vendita in Italia alle famiglie e a piccoli distributori; questo ha in parte compensato il calo degli ordini legati all'horeca.

## MIGLIORE BLEND 2021

### Opus

Massimo Mosconi - Emozioneolio Serrungarina (PU)

Qualità e quantità non sono decisamente mancate durante quest'ultima campagna olearia. Tanto **che il nostro Opus quest'anno è proprio un inno al**

**territorio e al potenziale che varietà autoctone come la Raggiola e Ascolana riescono a esprimere.**

Per il resto le difficoltà non sono state tanto legate alla pandemia quanto al fatto di essermi ritrovato come socio unico e quindi ho dovuto far fronte a una mole di lavoro che prima era distribuita tra più persone. **Commercialmente ci confermiamo come una realtà che guarda sempre al mercato estero: l'80% del prodotto esce dall'Italia, anche se quest'anno abbiamo incrementato la vendita al settore horeca (nonostante il Covid! ndr) e quella ai privati.**

L'export dell'extravergine di qualità non deve essere mai fine a se stesso, ma deve essere in funzione dell'abbinamento ai piatti locali. Nel futuro puntiamo a confermare la nostra vocazione all'eccellenza, ma anche cercare di veicolare, attraverso l'olio, progetti per paesi in via di sviluppo come il Bangladesh con il quale già ho avuto a che fare anche grazie alla mia occupazione principale che è quella di medico.



**MIGLIOR BIOLOGICO 2021****Monocultivar Moraiolo Bio**

Daniele Corrotti - Sagona  
Loro Ciuffenna (AR)

La nostra è una realtà interamente e orgogliosamente biologica certificata, che cambia di dimensione a seconda di chi la osserva: **piccola nel contesto toscano, importante per quello del Pratomagno**. Il premio, a questo olio nello specifico, è una grande soddisfazione perché il moraiolo è una varietà sulla quale ho puntato molto e non di semplice lavorazione: bisogna stare molto attenti alla giusta raccolta, ma anche ai tempi e alle temperature di lavorazione. L'occhio sull'annata non può che essere felice, con gli alberi pieni di frutti sani che abbiamo dovuto solo lavorare in modo ottimale. **Il resto è una sinergia tra il lavoro in campo e l'uso consapevole di un piccolo frantoio all'avanguardia come il nostro. L'importante è poter contare su un prodotto di estrema qualità che rappresenti il territorio e le sue peculiarità.** Anche sul fronte delle vendite si procede bene dato che in quest'ultimo anno abbiamo consolidato i già efficaci canali di vendita all'estero con gli Usa in testa, mentre in Italia è cresciuta la vendita a privati.

**MIGLIOR BLEND 2021****Electum**

Giovanni Sputore - La Selvotta  
Vasto (CH)

Se andiamo ad analizzare l'andamento **in questa area si può dire che la produzione si è quasi dimezzata. Per noi, invece, è stata piena grazie alle potature mirate e chirurgiche che stiamo già facendo da anni.** Questo ci permette di avere una produzione media costante e di affrontare al meglio le eventuali avversità che ci presenta l'annata. Al resto ci ha pensato l'estate calda e asciutta e le basse temperature autunnali che hanno salvaguardato l'integrità delle olive prima della lavorazione. Complessivamente è un bilancio dai tratti positivi e questo riguarda anche altri aspetti dell'azienda dato che in frantoio abbiamo fatto un passo in avanti sostituendo il frangitore con un modello a coltelli con ottimi risultati, mentre dal lato commerciale quello che abbiamo perso nel settore horeca lo abbiamo recuperato implementando la vendita a privati. **Per quanto riguarda il futuro puntiamo a ripartire dalla vocazione turistica della zona (siamo a pochi passi dal mare)** che ha sempre portato l'azienda a vendere direttamente il prodotto o alla ristorazione. E queste per noi sono sempre state due leve commerciali fondamentali.

**MIGLIOR FRUTTATO MEDIO 2021****Riflessi Monocultivar Maurino**

Paolo Di Gaetano - Fonte di Foiano - Castagneto Carducci (LI)

questo tratto di costa toscana. Sono contento che questo avvenga in un'annata ottima e abbondante come questa. La qualità a tutti i costi è sempre stata la nostra ragion d'essere, ma a un certo punto ci siamo preoccupati anche di come declinarla: **per anni, infatti, ci siamo preoccupati di fare la gara dei polifenoli, poi da qualche anno è scattata una presa di coscienza e a questa si è aggiunto il confronto con il cliente che ha permesso ricercare e coniugare qualità ed eleganza. La gara dei polifenoli è finita, l'olio va abbinato ai piatti.** Anche l'aspetto commerciale non ci ha deluso: nonostante il Covid abbiamo venduto tutto senza dover svendere. La contrazione legata alla ristorazione è stata recuperata attraverso i privati e l'estero, in particolare in Svezia. Nel prossimo futuro la ripartenza dovrà passare necessariamente per due fattori molto legati: turismo e ristorazione.

Quest'anno festeggiamo i 40 anni dalla fondazione dell'azienda e devo dire che è un traguardo reso possibile dal percorso intrapreso da nostro padre che ha sempre puntato sulla produzione di un olio di qualità in

## MIGLIORE OLIVICOLTORE 2021

### Tommaso Masciantonio Trappeto di Caprafico Casoli (CH)

L'andamento produttivo, nell'area dove mi trovo, è stato a macchia di leopardo, l'esposizione e l'altitudine delle piante hanno influito abbastanza sui rendimenti. Nel mio caso i terreni si trovano su due altipiani a circa 500 metri di altitudine e, **grazie a potature chirurgiche fatte anno dopo anno, siamo ormai in grado di mantenere sempre una costanza quantitativa, anche se quest'anno ci ha aiutati, inoltre, la quasi assenza di attacchi parassitari.** Dal punto di vista commerciale dal lockdown di marzo 2020 abbiamo continuato normalmente per un paio di mesi ai quali è seguita una frenata in aprile poi ampiamente recuperata con le riaperture di maggio scorso. **Lavorando tanto con i ristoranti la flessione l'abbiamo toccata con mano, ma siamo riusciti a recuperare bene con la vendita a privati.** Per il prossimo futuro si dovrà puntare tutto sulla riapertura in sicurezza dei ristoranti in primavera/estate.

## MIGLIORE NEW ENTRY 2021

### Igp Toscano Colline di Firenze Monocultivar Frantoio Bio Renata Conti - La Gramigna - Pontassieve (FI)

Abbiamo scelto l'annata giusta per meccanizzare la raccolta con l'ombrello, visto che abbiamo assistito a una campagna olearia ec-

La soddisfazione è grande per questa annata incredibile che ha visto triplicare la produzione di olive

## MIGLIOR FRUTTATO INTENSO 2021

### Monocultivar San Felice Claudia Pompili - Oro di Giano - Agricadd Giano dell'Umbria (PG)

dalla qualità eccellente. **È stata una campagna olearia che ci ha spiazzato e che ci ha costretti a una raccolta estenuante fino alla metà di novembre.** Dal punto di vista imprenditoriale però non posso nascondere la preoccupazione soprattutto per il tipo di mercato di destinazione dei nostri prodotti. Noi non abbiamo moltissimi ristoranti, ma il mio olio è venduto prevalentemente a rivenditori, botteghe e gastronomie. **In questo periodo di pandemia grande successo lo ha avuto la bag-in-tube, ovvero la nostra bag-in-box a forma di tubo da 3 litri: bella e funzionale.** Per il resto stiamo investendo nella ristrutturazione di due edifici presenti in azienda in uno dei quali arriverà presto un agriturismo: punto a un'offerta poliedrica sia dal punto di vista dei prodotti sia dell'esperienza da vivere in azienda. Per il futuro dobbiamo tenere duro con la consapevolezza che il nostro settore dovrà ripartire per poi farne muovere anche altri: una catena che non si deve interrompere.

## MIGLIOR DOP 2021

### L'Olinto Dop Chianti Classico Monocultivar Frantoio Bio Giacomo Grassi - Podere Grassi - Greve in Chianti (FI)

qualità. Se invece parliamo del nostro settore, **quello che andrebbe più strutturato è il settore vivaistico, perché se è vero che siamo i primi per varietà di olive, dal punto di vista organizzativo siamo ancora al medioevo:** se hai un frutto sulla pianta devi sapere cosa farci, si deve partire da qui. Tornando all'annata e alla pandemia, sul fronte imprenditoriale, penso si debba tornare ad avere il contatto con il consumatore, nel modo più efficace e diretto possibile. **Devo dire che in quest'ultimo anno abbiamo puntato proprio su questo con il passaggio dal 10% al 35% di vendite a privati e famiglie.** Servendo una sessantina di ristoranti, lì l'effetto si è sentito tutto, ma fortunatamente abbiamo recuperato con l'estero e i privati.

Nelle nostre proprietà, su un totale di 11 oliveti 5 hanno fatto il record di produzione dal 1985. È stata una campagna olearia incredibile per qualità e quantità, anche per noi che non badiamo sicuramente alla resa e che dal 1996 stiamo puntando tutto sulla

**cezionale sia per qualità che per quantità di frutti.** A dir la verità durante tutto lo scorso anno abbiamo assistito a una serie di condizioni ottimali in oliveto, dalla fioritura allo sviluppo delle drupe, passando per l'allegagione. Al resto ha pensato la lavorazione con il nostro frantoio Mori con gramole verticali. Commercialmente non abbiamo grossi problemi anche perché **il fatto di avere un agriturismo annesso ci permette di veicolare bene il prodotto in una regione come la Toscana.** Nel primo periodo della pandemia abbiamo avuto ottimi riscontri nella vendita tra privati. Nella seconda parte, a ridosso dell'estate, la GDO ha cominciato una guerra sui prezzi e abbiamo sofferto un po' di questa "concorrenza a ribasso". Proprio per questo sono convinta che c'è da lavorare molto sull'educazione al consumatore e sull'andare contro l'uso dell'extravergine come prodotto civetta nei supermercati.

## PREMIO OLIO & VINO 2021

### Dop Terre di Siena Monocultivar Frantoio Bio

#### Pasquale Forte - Podere Forte

#### Castiglione d'Orcia (SI)

La campagna olearia 2020 è stata straordinaria, tanto da poter essere considerata una delle migliori degli ultimi 10 anni.

Per quanto riguarda il bilancio commerciale in questo anno di pandemia sicuramente il canale Horeca ha sofferto molto, ma **abbiamo subito pensato di attivare L'Emporio, la nostra piattaforma e-commerce dove reperire i nostri prodotti, come risposta all'iniziale blocco dovuto alla pandemia.** Nel prossimo futuro crediamo che vadano attuate nuove strategie: **la commercializzazione del nostro olio attraverso il vino è sempre avvenuta, tuttavia questa modalità non è più sufficiente. Il percorso che stiamo intraprendendo è sempre più food-oriented,** in quanto teniamo a valorizzare i nostri prodotti dandogli la luce che meritano.



## PREMIO OLIO E TURISMO 2021

### Carlo Gherardi - Palazzo di Varignana

#### Castel San Pietro Terme (BO)

Il 2020 è stato un anno particolarmente difficile per la campagna olearia, con la forte siccità unita allo straordinario episodio di grandine a luglio; purtroppo, uno dei nostri poderi è stato irrimediabilmente colpito. Tuttavia, grazie alle buone pratiche agronomiche, il raccolto, ancorché ridotto, è stato di ottima qualità. Per quanto concerne l'aspetto turistico, **il progetto agronomico di Palazzo di Varignana è nato proprio per ricucire in un unico disegno il paesaggio, la storia dei luoghi, la produzione di olio d'oliva di eccellenza assoluta e l'accoglienza di un resort diffuso.** Un'idea cresciuta nel tempo che oggi si stende su 300 ettari di colline e calanchi, dedicati prevalentemente a 65mila piante di ulivo e a 42 ettari di vigna. Oltre a essersi caratterizzato come un anno infausto, il 2020 ha anche rappresentato una formidabile occasione per ragionare su se stessi, sul modello organizzativo, sulla corretta gestione dei processi, sulla definizione di nuovi obiettivi e di un rinnovato senso di qualità.