



inROME

FLOSOLEI TOUR



E.V.O. srl
Via Positano, 100
00134 Rome (Italia)
Tel. & Fax: +39 06.7197254
info@flosolei.com
www.flosolei.com
www.flosolei.com/shop



La Presentazione a Roma, al The Westin Excelsior di via Veneto Sabato 8 Dicembre 2018

**È FINALMENTE DISPONIBILE UNA VERSIONE SPECIALE
DELLA NUOVA EDIZIONE DELLA GUIDA FLOS OLEI,
IN DOPPIA LINGUA ITALIANO-CINESE**

Un vero e proprio viaggio intorno al mondo dell'extravergine di qualità: così si presenta **Flos Olei**, la Guida unanimemente considerata la più importante pubblicazione di settore a livello globale. Curata dall'esperto internazionale **Marco Oreggia**, che è anche editore del volume, e dalla giornalista **Laura Marinelli**, è una sorta di atlante olivicolo che recensisce ben 500 aziende d'eccellenza provenienti dai 5 continenti, per un totale di oltre 50 Paesi. Una panoramica più che esaustiva che va dall'Europa all'Africa, dalle Americhe fino all'Oceania, senza dimenticare l'ampio quadrante asiatico, dal Medio Oriente fino al Giappone.

Si tratta di un testo unico e completo che, oltre alle schede aziendali con dati di produzione e abbinamenti gastronomici, comprende informazioni storiche e culturali dei differenti Paesi olivicoli, cultivar autoctone, cartografie e aree tutelate da denominazioni o a vocazione olivicola. Non mancano focus sulla tecnica di degustazione e sui prezzi dell'extravergine, oltre a consigli sulla sua corretta conservazione e un approfondimento sul valore economico del comparto.

La decima edizione, un traguardo importante, presenterà una grande sorpresa: alla consueta stampa in italiano-inglese si affiancherà una versione in **italiano-cinese**.

*"La nostra è una Guida dal profilo moderno - sottolinea **Marco Oreggia** - che si propone come uno strumento efficace oltre che per i consumatori sensibili all'argomento del buon cibo, soprattutto per gli operatori del settore in ambito internazionale. Credo, dopo tante edizioni, che siano maturi i tempi per la penetrazione in nuovi e importanti mercati, nonché per un ampliamento del quadro di riferimento culturale".*

La scelta di un'edizione che coniuga italiano e cinese tradizionale risponde all'esigenza di portare la cultura dell'olio in un vastissimo quadrante del pianeta comprendente Cina, Hong Kong, Taiwan, Malaysia e Singapore, accomunati dall'ambito linguistico.

*"Lo scopo di Flos Olei - commenta **Laura Marinelli** - è stato fin dall'inizio puntare i riflettori su una qualità senza confini, mettendo in evidenza quelle etichette che, qualsiasi sia la loro origine geografica, si sono distinte per un'eccellenza che merita di trovare concreti sbocchi culturali e commerciali. Con questa edizione vogliamo dare ai produttori recensiti su Flos Olei la possibilità di portare i loro extravergine nel mercato asiatico dove è sempre più spiccato l'interesse per la cultura gastronomica europea e internazionale".*



FLOSOLEI TOUR inROME

FLOSOLEI TOUR

Introduzione

Giunta alla decima edizione, Flos Olei - guida al mondo dell'extravergine continua ad allargare lo sguardo sul panorama olivicolo mondiale, mantenendo l'originario, ambizioso obiettivo: portare freschezza ed energia all'interno del contesto editoriale del settore oleario. Del resto l'olio, principe dei condimenti nonché alimento base della dieta mediterranea, consumato e apprezzato ovunque per le sue molteplici virtù organolettiche e salutistiche, merita il giusto approfondimento: è così che nasce Flos Olei, una Guida unica nel suo genere, dal carattere marcatamente internazionale e realizzata in doppia lingua (italiano-inglese). Si presenta come uno strumento di conoscenza e divulgazione del meglio delle realtà produttive di tutto il mondo che vuole entrare nelle case dei consumatori, sia nei paesi tradizionalmente produttori, sia in quelli dove c'è soltanto consumo. La Guida si propone come mezzo di informazione, completa e trasparente, utile tanto per gli appassionati e neofiti di tutte le età quanto per gli esperti: produttori, importatori, distributori, tecnici. Attraverso l'assaggio e la selezione di migliaia di campionature i curatori portano a conoscenza del lettore le migliori aziende produttive a livello mondiale, guidandolo nella scelta orientata all'eccellenza e nella scoperta che sono ormai abbattute le frontiere della qualità e che si ottengono ottimi risultati produttivi in tutti e cinque i continenti. Anzi si contano, tra i paesi olivicoli, anche colossi economici inaspettati come Cina, Giappone, Brasile, India. Sono in tutto 52 le nazioni del mondo presenti in Guida, ognuna con il proprio spazio introduttivo che offre un panorama storico, culturale e di produzione. Due di queste - Spagna e Italia - sono approfondite attraverso una suddivisione regionale. Le aziende sono raccontate in 500 schede in cui viene descritto il loro prodotto migliore, dopo essere stato selezionato da un panel ufficiale di Esperti Assaggiatori. Altri 279 extravergine provenienti dalle stesse strutture che, pur non prescelti sono comunque segnalati, completano la rassegna, per un totale di 779 oli presenti. Il cuore della produzione olearia è il Mediterraneo ma, accanto ai paesi di quest'area, la qualità si estende anche a luoghi più lontani che si stanno affermando ogni anno di più sul mercato internazionale. Pensiamo a realtà come Argentina, Cile, Uruguay, Sudafrica, Australia e Nuova Zelanda. Oppure a paesi mediterranei in forte crescita nel mercato olivicolo di alto livello, come Croazia, Francia, Slovenia e Marocco. Insomma, lo sguardo sul mondo è decisamente ampio, muovendo peraltro da una valutazione attenta della delicata situazione attuale, in un contesto di estensione dei confini produttivi e di orientamento al libero mercato. Non mancano a questo proposito i segnali positivi: la normativa sull'origine e sull'etichettatura, l'inserimento di nuovi parametri chimici utili per la lotta alle frodi (pensiamo in particolare all'analisi dell'olio extravergine basata sul test del Dna) e la maggiore riconoscibilità dei marchi Dop, Igp e da Agricoltura Biologica. Permangono tuttavia numerosi problemi irrisolti, primo fra tutti una legislazione ancora inadeguata e carente sia in Europa che nel mondo. Cosa ci aspettiamo per il futuro? Il rilancio, in generale, del settore attraverso un maggiore controllo delle zone e dei volumi produttivi; un deciso potenziamento delle norme antifrode; e il miglioramento della poco efficace classificazione merceologica dell'olio da olive. Tutto questo anche in vista del superamento della crisi economica, puntando su una pianta che costituisce una risorsa e un bene così speciali.





Presentazione dei curatori



MARCO OREGGIA

Giornalista e critico enogastronomico, è consulente di importanti testate del settore agroalimentare. Perito agrario, ha maturato la sua esperienza tecnica nel mondo della degustazione prima attraverso anni di ristorazione di qualità, come proprietario del ristorante Girone VI a Roma, in seguito con una serie di qualifiche professionali. È assaggiatore di olio vergine ed extravergine di oliva, operatore specializzato in enologia, assaggiatore di vino, sommelier e assaggiatore di grappa. È iscritto all'Elenco Nazionale dei Tecnici Degustatori di vino presso le C.C.I.A.A. di Frosinone e Roma e all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti di Oli Vergine ed Extravergine di Oliva presso la C.C.I.A.A. di Roma. È curatore, nonché editore, della pubblicazione FLOS OLEI - guida al mondo dell'extravergine. È stato autore di vari libri e guide nel settore elaiotecnico e ha organizzato convegni, laboratori, banchi di assaggio e manifestazioni sul mondo enogastronomico in Italia e all'estero.



LAURA MARINELLI

Giornalista del settore enogastronomico, ama da sempre la gastronomia e la letteratura. Laureata in Lettere Moderne con una tesi in Estetica, è stata consulente culturale di alcune trasmissioni all'interno del Giornale Radio della RAI Italiana, ha lavorato per un programma di intrattenimento di Radio 2 sulla gastronomia e attualmente collabora con Radio 3. Da diversi anni scrive per alcune testate del settore. Ha frequentato corsi di formazione per l'assaggio del vino e dell'olio ed è iscritta all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti di Oli Vergine ed Extravergine di Oliva in qualità di esperto assaggiatore. È curatore della pubblicazione FLOS OLEI - guida al mondo dell'extravergine e ha partecipato all'organizzazione e alla comunicazione di laboratori, banchi di assaggio ed eventi sul mondo dell'agroalimentare in Italia e all'estero.

Flos Olei 2019

guida al mondo dell'extravergine



PRODOTTO

Flos Olei 2019 - guida al mondo dell'extravergine è la prima Guida a **respiro internazionale** dedicata alle aziende di produzione olearia di tutto il mondo e ai loro oli extravergine di oliva selezionati, con criteri di assoluto rigore, da un panel di esperti assaggiatori coordinato da Marco Oreggia, curatore e insieme editore del volume. Realizzata direttamente in duplice lingua (**italiano-inglese e italiano-cinese**), la Guida presenta **52 paesi** selezionati su **5 continenti**. Italia e Spagna hanno inoltre una mappatura del comparto olivicolo su base regionale, corredata da informazioni storiche, culturali, dati di produzione, varietà tipiche e aree tutelate da denominazione. Particolarmente curata la **cartografia**, che comprende sia le zone olivicole a maggiore vocazione sia quelle a denominazione di origine. Inoltre a ogni realtà produttiva è dedicata una scheda con **note di degustazione** degli oli e **abbinamenti gastronomici**. La Guida risponde all'esigenza di creare un prodotto che apporti freschezza e vitalità all'interno del panorama editoriale esistente in un settore assai delicato come quello dell'olivicoltura e si propone come uno strumento efficace, dal profilo moderno e coerente con la sua vocazione universale. Grazie alla capillarità e alla qualità del lavoro svolto, questa Guida si pone come punto di riferimento per tutti i consumatori attenti al buon mangiare e per gli operatori del settore di ambito nazionale e internazionale. Una pagina esemplificativa è visionabile sul sito www.flosolei.com.

TESTI

Prefazione del volume - Introduzione alla Guida - Panoramica introduttiva dei 52 Paesi: Portogallo; Spagna - introduzioni regionali Spagna: *Galicia, Castilla y León, País Vasco, La Rioja, Comunidad Foral de Navarra, Aragón, Cataluña, Extremadura, Comunidad de Madrid, Castilla-La Mancha, Comunidad Valenciana, Andalucía, Región de Murcia, Islas Baleares*; Francia; Svizzera; Italia - introduzioni regionali Italia: *Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna*; Slovenia; Croazia; Bosnia Erzegovina; Montenegro; Albania; Repubblica di Macedonia; Bulgaria; Grecia; Ucraina; Cipro; Malta; Marocco; Algeria; Tunisia; Libia; Egitto; Etiopia; Namibia; Sudafrica; Turchia; Armenia; Azerbaigian; Siria; Libano; Israele; Palestina; Giordania; Iraq; Iran; Afghanistan; Pakistan; Arabia Saudita; Yemen; India; Nepal; Cina; Giappone; Australia; Nuova Zelanda; Stati Uniti; Messico; Colombia; Perù; Brasile; Cile; Uruguay; Argentina.

MERCATO

Consumatori attenti e appassionati di enogastronomia; operatori del settore quali agronomi, periti agrari, olivicoltori, elaiotecnici, tecnologi; ristorazione di alta qualità con particolare riferimento ai ristoratori interessati alla realizzazione di un carrello o di una carta degli oli; proprietari o gestori di enoteche e wine bar; esperti assaggiatori.

ARGOMENTI

Si tratta di un'opera collettiva, curata e edita da Marco Oreggia, giornalista, critico enogastronomico ed esperto assaggiatore, e da Laura Marinelli, giornalista ed esperto assaggiatore. Alla realizzazione della Guida partecipano inoltre importanti esperti del settore olivicolo, sia a livello nazionale che internazionale, e un panel di assaggiatori, coordinato dal curatore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Codice ISBN: 9788890429101 (italiano-inglese) - 9788890429118 (italiano-cinese)

Prezzo: € 40,00

Formato: 14 x 21 cm

Numero Pagine: 876

Uscita prevista: Novembre 2018



Bulgaria

La Bulgaria ha un clima di tipo temperato-continentale con estati calde, inverni freddi e lunghi e stagioni molto distinte tra loro. Le aree più miti si trovano a sud del paese, dove è presente l'influenza del Mediterraneo. I fattori principali che determinano le caratteristiche climatiche sono la morfologia del territorio e la vicinanza del Mar Nero: la catena montuosa centrale protegge le regioni meridionali dai venti freddi del nord, mentre i rilievi che si trovano a sud sono d'altro canto un ostacolo alle brezze temperate meridionali. Dato questo contesto è comprensibile come la Bulgaria non abbia una tradizione olivicola antica. Infatti solamente sparuti esemplari sono distribuiti lungo la costa meridionale del Mar Nero e in alcune aree del sud: intorno al comune di Svilengrad (a sud-est), nell'area meridionale dei Monti Rodopi orientali e intorno alle città di Petrič e Sandanski (a sud-ovest). Ma perfino qui non esistono alberi antichi a causa di periodiche gelate che determinano la rovina di quelli esistenti, alcuni dei quali recuperati o sostituiti da nuove pianticelle: attualmente gli olivi raggiungono al massimo i trent'anni e si trovano a Ivaylovgrad (nella regione dei Monti Rodopi orientali) e nelle città di Petrič e Sandanski. In particolare nel campo sperimentale di Sandanski negli anni Settanta e Ottanta del secolo scorso furono fatte delle prove su pianticelle importate dalla Grecia con l'obiettivo di studiare la loro capacità di adattamento al clima; ma il risultato fu che ogni cinque-sei anni queste morivano a causa del gelo. Date queste caratteristiche, l'olivicoltura non riveste un'importanza economica rilevante. È il motivo per cui esistono solamente singoli esemplari o piccoli impianti sperimentali: come il vivaio della città di Pomorie, sulla costa del Mar Nero, nel quale oltre venti anni fa furono piantati olivi provenienti dal giardino botanico Nikitsky di Yalta, in Ucraina, i quali fruttificano regolarmente; o come a Ivaylovgrad, Krumovgrad, Kardzhali e nei centri limitrofi della regione dei Monti Rodopi orientali dove alcune famiglie hanno piantato olivi nei cortili. Un'olivicoltura un po' più strutturata sembra nascere dopo il 1999 nella città di Petrič dove giunsero, importate dalla Grecia, dapprima 2mila pianticelle, e poi altre a seguire. Qui attualmente circa 500 famiglie coltivano olivi; anche se non più di 1.500 alberi risultano impiantati dal 2000 a oggi. Un altro centro vocato è Kresna: qui una famiglia possiede 56 olivi, e sempre qui esiste, dal 1985, una struttura cooperativa che possiede un oliveto di 2 ettari. Nel 2009 sorgono nuovi impianti nelle città di Kardzhali e Krumovgrad; e numerosi altri si diffondono lungo la valle del fiume Arda. Gli olivi del vivaio di Pomorie appartengono alla varietà nikitskaya rannaya, originaria del giardino botanico Nikitsky di Yalta. Nella regione dei Monti Rodopi orientali si coltiva invece la cultivar picual. Ma si distingue anche la cultivar greca chondrolia chalkidikis. Il consumo di olio, da sempre diffuso, cresce dopo il 1990 raggiungendo le 2.300 tonnellate attuali. Quello pro capite è di 0,32 kg annui. I volumi importati, 750 tonnellate, provengono da Turchia, Grecia, Spagna e Italia. Quanto alle prospettive future, non è da escludere che nei prossimi anni l'olivicoltura possa diventare un'alternativa realistica alla coltivazione del tabacco per la popolazione del sud-est del paese. In risposta a questo crescente interesse è nata a Plovdiv nel 2010 la prima associazione di produttori olivicoli.



FLOSOLEI TOUR inROME

TOUR

FLOSOLEI



Profili aromatici

ARAUCO (ARGENTINA)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato intenso con decise note verdoline. All'olfatto si offre potente e deciso, caratterizzato da ampie note fruttate di pomodoro di media maturità e spiccati sentori balsamici di basilico e menta. Al gusto è pieno e avvolgente, dotato di toni di ortaggi freschi di campo, lattuga e frutta secca. Amaro e piccante decisi e ben armonizzati.

BUŽA (CROAZIA)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato intenso con delicati toni verdi. All'olfatto si offre deciso e fine, dotato di eleganti note di cardo selvatico, carciofo, lattuga e netto ricordo di erbe balsamiche, con rosmarino, salvia e menta in chiusura. Al gusto è avvolgente e ampio, con toni di ortaggi di campo, fave fresche, pepe nero e mandorla. Amaro e piccante dosati ed equilibrati.

SALONENQUE (FRANCIA)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato scarico. All'olfatto si offre fine e complesso, con ricche note vegetali di erbe fresche falciate, fave, sedano e lattuga, arricchite da sentori di pomodoro di acerbo e mandorla. Al gusto è ampio e avvolgente, dotato di toni di ortaggi di campo e note balsamiche, con menta, prezzemolo e salvia. Amaro e piccante presenti e dosati.

NABALI (GIORDANIA)

Fruttato medio. Colore giallo dorato scarico. Al naso si apre avvolgente e deciso, con ampie note fruttate di pomodoro acerbo, banana, mela bianca e mandorla in chiusura. Al gusto è complesso e potente, dotato di toni vegetali di lattuga e fave fresche, arricchiti da note di erbe officinali con netto ricordo di mentuccia, salvia e basilico. Amaro spiccato e piccante dosato.

KORONEIKI (GRECIA)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato intenso con leggeri toni verdi. All'olfatto si esprime fine e di carattere, ricco di eleganti note vegetali di erbe fresche di campo, arricchite da sottili sentori balsamici di menta e rosmarino. Al gusto è complesso e avvolgente, dotato di toni di banana matura, cicoria selvatica, lattuga e mandorla dolce. Amaro e piccante decisi e dosati.

BARNEA (ISRAELE)

Fruttato medio-leggero. Colore giallo dorato scarico. All'olfatto si apre complesso e avvolgente, dotato di eleganti note vegetali di carciofo, lattuga fresca e decisi sentori balsamici di menta, basilico e rosmarino. Al gusto è potente e fine, caratterizzato da ricchi toni di pomodoro acerbo, lattuga e spiccata mandorla dolce in chiusura. Amaro e piccante presenti e ben dosati.

FRANTOIO (ITALIA)

Fruttato intenso. Colore giallo dorato intenso con spiccati toni verdi. Al naso si esprime ricco di sentori di erbe falciate, carciofo, cardo selvatico, cicoria di campo e spiccate note di rosmarino e menta. Al gusto è deciso e pieno, caratterizzato da toni vegetali di ortaggi freschi e di mandorla acerba. Amaro e piccante spiccati e presenti.

SOURI (LIBANO)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato scarico. All'olfatto si presenta complesso e avvolgente, caratterizzato da eleganti sentori fruttati di pomodoro di media maturità, banana, mela bianca e frutta secca. Al gusto è ampio e di personalità, dotato di toni balsamici di menta e basilico, arricchiti da note di mandorla dolce. Amaro e piccante presenti e molto equilibrati.



FLOSOLEI TOUR inROME

FLOSOLEI TOUR



PICHOLINE MAROCAINE (MAROCCO)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato intenso con toni verdi. Al naso si apre ampio e di personalità, con eleganti note fruttate di pomodoro di media maturità, mela bianca, arricchite da sentori speziati di pepe nero, menta, basilico e origano. Al gusto è avvolgente e fine, dotato di toni vegetali di carciofo, lattuga, fave fresche e mandorla. Amaro potente e piccante armonico.

NABALI BALADI (PALESTINA)

Fruttato medio. Colore giallo dorato intenso con leggere nuance verdi. Al naso si offre deciso e avvolgente, con toni fruttati di pomodoro acerbo, banana, mela bianca e sottili sentori balsamici di salvia, origano e menta. Al gusto è complesso e morbido, dotato di ampi toni vegetali di lattuga, cicoria e mandorla in chiusura. Amaro e piccante dosati e ben armonizzati.

COBRANÇOSA (PORTOGALLO)

Fruttato intenso. Colore giallo dorato intenso con sfumature verdi. Al naso si apre ampio e deciso, ricco di sentori fruttati di pomodoro di media maturità, cui si aggiungono note aromatiche di rosmarino, menta e pepe nero. In bocca è avvolgente e di carattere, con toni di cardo selvatico, cicoria di campo, lattuga e mandorla dolce. Amaro e piccante presenti e ben armonizzati.

ISTRSKA BELICA (SLOVENIA)

Fruttato intenso. Colore giallo dorato intenso con decisi riflessi verdi. Al naso si apre potente e fine, dotato di ampie note vegetali di carciofo, cardo selvatico, cicoria e lattuga. In bocca è ampio e avvolgente, ricco di toni di verdure di campo e note fresche di menta, salvia e rosmarino. Amaro e piccante decisi e dosati che chiudono in mandorla dolce.

PICUAL (SPAGNA)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato intenso con nuance verdi. Al naso si apre potente e ampio, dotato di note fruttate di pomodoro di media maturità e banana, arricchite da sentori speziati di pepe nero, menta e origano. In bocca è avvolgente e fine, con armonici toni vegetali di cicoria selvatica, lattuga e spiccata mandorla in chiusura. Amaro e piccante presenti e dosati.

MISSION (STATI UNITI)

Fruttato medio. Colore giallo dorato intenso con sottili nuance verdi. All'olfatto si esprime avvolgente e molto fine, caratterizzato da ampie note fruttate di pesca gialla, albicocca matura, pomodoro acerbo e sentori balsamici di menta, timo e basilico. Al gusto è complesso e di personalità, dotato di spiccati toni di lattuga, pepe nero e noce fresca. Amaro e piccante presenti e ben armonizzati.

CHEMLALI DE SFAX (TUNISIA)

Fruttato medio. Colore giallo dorato intenso con leggere note verdi. All'olfatto si apre elegante e peculiare, ricco di decise note vegetali di carciofo e mandorla, impreziosite da sentori balsamici di menta e rosmarino. Al gusto è fine e composto, dotato di armonici toni vegetali di cicoria di campo, lattuga e noce fresca in chiusura. Amaro e piccante dosati e presenti.

MEMECIK (TURCHIA)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato intenso con delicati toni verdi, limpido. All'olfatto si apre ampio e avvolgente, dotato di eleganti toni fruttati di pomodoro di media maturità, mela bianca, banana, arricchiti da freschi sentori di basilico e menta. In bocca è complesso e vegetale, con note di fave, lattuga e noce matura. Amaro spiccato e piccante ben presente e dosato.

The Best 20

Senza una classifica di merito e senza premiati una Guida non sarebbe tale. Ma il nostro prodotto editoriale si distingue in tal senso. Infatti l'assegnazione dei premi che compongono la *The Best* non è tanto subordinata ai valori organolettici degli oli, ma tiene conto piuttosto della costanza qualitativa di ogni realtà produttrice nel corso degli anni e del valore aggiunto che questa apporta al territorio in cui si colloca. Infatti l'extravergine risente, già dopo qualche mese di vita, di una graduale caduta dei suoi pregi organolettici: per questo non vogliamo legare strettamente il riconoscimento all'exploit del singolo olio. Attraverso la *The Best* attribuiamo dunque dei "premi qualità" a una rosa di aziende che, nelle venti categorie descritte, hanno brillato per un'ottimizzazione della filiera produttiva. Partiamo da quelle premiate come migliori aziende, ovvero strutture produttrici, eleggendo l'Azienda dell'Anno, ma anche dando rilievo a realtà giovani o collocate in territori marginali (l'Azienda Emergente e l'Azienda di Frontiera) o che si differenziano per la passione e la cura delle persone che ne fanno parte (l'Azienda del Cuore). Segue la carrellata dei migliori oli, da quello dell'Anno a quelli all'interno delle categorie (da Agricoltura Biologica, Monovarietale, Blended e Dop/Igp). Senza dimenticare l'azienda con la migliore tecnologia di estrazione e quelle che emergono per aver saputo unire alla qualità i grossi volumi, un prezzo conveniente o un packaging accattivante. Alla *The Best* si aggiungono tre premi: all'Importatore dell'Anno, al Ristorante dell'Anno e un premio speciale intitolato a Cristina Tiliacos, giornalista, collaboratrice della Guida e carissima amica che ha lavorato al nostro fianco con competenza e professionalità insostituibili e che purtroppo è improvvisamente mancata. Quest'ultimo premio lo dedichiamo a persone, enti o associazioni di categoria che hanno operato con impegno nella promozione e diffusione della cultura del settore olivicolo.



PREMIO	AZIENDA	PAESE
Le Aziende dell'Anno	Frantoio Franci	IT
	Oliveto Fonte di Foiano	IT
L'Azienda Emergente	Oleum Maris	HR
L'Azienda di Frontiera	OlioCRU	IT
L'Azienda del Cuore	Torre a Oriente	IT
Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno	Azienda Agraria Viola	IT
Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica	Aceites Finca La Torre	ES
Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica e Dop/Igp	Azienda Agricola De Carlo	IT
Migliore Olio Extravergine di Oliva - Metodo di Estrazione	Accademia Olearia	IT
Migliore Olio Extravergine di Oliva - Qualità/Quantità	Agrícola Pobeña	CL
Migliore Olio Extravergine di Oliva - Qualità/Packaging	Olio Intini	IT
Migliore Olio Extravergine di Oliva - Qualità/Prezzo	Azienda Agricola Vincenzo Marvulli	IT
Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale - Fruttato Leggero	Liá Cultivators	EL
Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale - Fruttato Medio	Aceites Nobleza del Sur	ES
Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale - Fruttato Intenso	Castillo de Canena Olive Juice	ES
Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended - Fruttato Leggero	La Magnanerie	FR
Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended - Fruttato Medio	Olivos Ruta del Sol	CR
Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended - Fruttato Intenso	Azienda Agricola Francesca Boni	IT
Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp - Fruttato Leggero	Frantoio Bonamini	IT
Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp - Fruttato Medio	Azienda Agricola Cosmo Di Russo	IT
Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp - Fruttato Intenso	Azienda Agricola Biologica Titone	IT
Premio L'Importatore dell'Anno	Olive Green Life Co. Limited	CN/TW
Premio Il Ristorante dell'Anno	Ristorante Al 588	IT
Premio Speciale Cristina Tiliacos	Diputación Provincial de Jaén	ES



Flos Olei Point

Europa

SVEZIA

STOCKHOLMS

ITIGO AB

Voltavägen, 13/a
16869 Bromma (Stockholms)
tel. +46 8 947598
thomas@itigo.se
www.itigo.se

REGNO UNITO

GREATER LONDON

ARTISAN OLIVE OIL COMPANY

45 St Stephens Gardens - Flat 3
W2 5NA London
tel. +44 203 8668934
info@artisanoliveoilcompany.com
www.artisanoliveoilcompany.com

PAESI BASSI

NOORD-HOLLAND

FRANCESCA DE RITIS

Zoherstraat, 28
1054 LZ Amsterdam (Noord-Holland)
tel. +31 619 614322
francesca@olioderitis.com
www.olioderitis.com

NOORD-BRABANT

OIL & VINEGAR HOOFDKANTOOR

Koopvaardijweg, 19/b
4906 CV Oosterhout (Noord-Brabant)
tel. +31 162 472060
emorre@oilvinegar.nl

GERMANIA

BADEN-WÜRTTEMBERG

DOCG - SPIRITS & WEINE AUS DEM PIEMONT

Friedrichstraße, 13
79585 Höllstein (Steinen)
tel. +49 762 75888380
info@paulsen-buchimport.com
www.piboxx.de

SPAGNA

LA RIOJA

ECOLIVE RIOJA

Carretera de Grávalos km 2
26540 Álvaro (La Rioja)
tel. +34 948 084882
ecolive@ecoliverioja.com
www.ecoliverioja.com

COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA

ACEITES LA MAJA

Carretera NA 8411 km 4
31587 Mendavia (Navarra)
tel. +34 948 685846
info@aceiteslamaja.com
www.aceiteslamaja.com

HACIENDA QUEILES

Carretera Tudela - Tarazona km 12
Paraje el Moral
31520 Monteagudo (Navarra)
tel. +34 948 410650
info@haciendaqueiles.com
www.haciendaqueiles.com

CATALUÑA

FINCA LA GRAMANOSA

Calle Finca La Gramanosa
08793 Avinyonet del Penedès
(Barcellona)
tel. +34 93 8970580
lagramanosa@lagramanosa.es
www.fincalagramanosa.com

CASTILLA-LA MANCHA

CASAS DE HUALDO

Camino de la Barca
45533 El Carpio de Tajo (Toledo)
tel. +34 91 3794074
aove@casasdehualdo.com
www.casasdehualdo.com

ANDALUCÍA

RAFAEL ALONSO AGUILERA

Carretera Nacional 340 A km 474
Los Albardinales
04200 Tabernas (Almería)
tel. +34 950 611707
orodeldesierto@orodeldesierto.com
www.orodeldesierto.com

LUQUE ECOLÓGICO

Carretera Nacional N 432 km 315.800
14840 Castro del Río (Córdoba)
tel. +34 957 374005
rafael@luque.bio
www.luque.bio

CORTIJO DE SUERTE ALTA

Carretera Albendín - Martos
Albendín
14859 Baena (Córdoba)
tel. +34 91 7584762
almazara@suertealta.es
www.suertealta.es

CASTILLO DE CANENA

OLIVE JUICE

Calle Cura, 41
Baeza
23440 Úbeda (Jaén)
tel. +34 953 770101
info@castillodecanena.com
www.castillodecanena.com

ACEITES ORO BAILÉN

GALGÓN 99

Carretera de Plomeros
Casa del Agua
23730 Villanueva de La Reina (Jaén)
tel. +34 953 548038
export@orobailen.com
www.orobailen.com

OLEÍCOLA SAN FRANCISCO

Calle Pedro Pérez
Baeza
23520 Begijar (Jaén)
tel. +34 953 763415
info@oleicolasanfrancisco.com
www.oleicolasanfrancisco.com

LA ORGANIC

Lugar Partido Rural
Los Frontones, 286
29394 Ronda (Málaga)
tel. +34 91 4364485
info@laorganic.net
www.laorganic.es

FRANCIA

LANGUEDOC-ROUSSILLON

CHÂTEAU DE MONTFRIN

Château de Montfrin
30490 Montfrin (Gard)
tel. +33 466 575152
moulinesombres@free.fr
www.chateaudumontfrin.com

RHÔNE-ALPES

QUAI DES OLIVIERS

29, quai Saint Antoine
69002 Lyon (Rhône)
tel. +33 478 428614
contact@quai-des-oliviers.com

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

CASTELAS

Mas de L'Olivier
Quartier Frechier
13520 Les Baux de Provence
(Bouches-du-Rhône)
tel. +33 490 545086
info@castelas.com
www.castelas.com

CORSE

MOULIN OLTREMONTI

Tristani
20230 Linguizzetta (Haute-Corse)
tel. +33 495 352348
moulin@oltremonti.com
www.oltremonti.com

AUSTRIA

ÖBERÖSTERREICH

HEINRICH & KARIN ZEHETNER, ZES - CONSULTING GMBH

Am Hilfberg, 17
5310 Mondsee (Vöcklabruck)
tel. +43 6232 6900
info@veronelli-oliveneole.com
www.veronelli-oliveneole.com





Flos Olei Point

ITALIA

LIGURIA

AZIENDA AGRICOLA DOMENICO RUFFINO

Strada del Borriolo, 9
Varigotti
Pria Grossa
17024 Finale Ligure (SV)
domenicoruffino@hotmail.com

LOMBARDIA

AZIENDA AGRICOLA COMINCIOLI

Via Roma, 10
Castello
25080 Puegnago del Garda (BS)
tel. +39 0365 651141
info@comincioli.it
www.comincioli.it

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA CON FRANTOIO VALERIO GIACOMINI

Via Villavetro, 82
Villavetro
25084 Gargnano (BS)
tel. +39 0365 71134
oliogiacomini@gmail.com
www.oliogiacomini.com

TRENTINO ALTO ADIGE

OLIOCRU

Via Maso Belli, 1/b
38066 Riva del Garda (TN)
tel. +39 0464 715344
info@oliocru.it
www.oliocru.it

OLIOCRU.POINT

Piazza III Novembre, 6/a
38062 Arco (TN)
tel. +39 0464 517607
info@oliocru.it

FRANTOIO DI RIVA

Via San Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda (TN)
tel. +39 0464 552133
info@agririva.it
www.agririva.it

VENETO

FRANTOIO BONAMINI

Via Santa Giustina, 10
37031 Illasi (VR)
tel. +39 045 6520558
info@oliobonamini.com
www.oliobonamini.com

OLEIFICIO CISANO

Strada Campazzi, 5
37011 Bardolino (VR)
tel. +39 045 6229047
info@museum.it
www.museum.it

AZIENDA AGRICOLA SAN CASSIANO

Via San Cassiano, 17
37030 Mezzane di Sotto (VR)
tel. +39 045 8880665
info@cantinasancassiano.it
www.cantinasancassiano.it

EMILIA ROMAGNA

TENUTA PENNITA

Via Pianello, 34
Terra del Sole
47011 Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC)
tel. +39 0543 767451
info@lapennita.it
www.lapennita.it

CONVITIS

Via Giuseppe Bovini, 43
48013 Ravenna
tel. +39 0544 502853
info@convitis.com
www.convitis.com

IL BORGO DEL MELOGRANO

Via Val di Ranco, 814
47834 Montefiore Conca (RN)
tel. +39 0541 852031
info@borgodelmelograno.com
www.borgodelmelograno.com

TOSCANA

AZIENDA AGRICOLA CASTELLO DI MONTEGONZI

Via Chiantigiana
52022 Montegonzi (AR)
tel. +39 055 966022
castellodimontegonzi@gmail.com
www.castellodimontegonzi.com

MORI-TEM

Via Leonardo da Vinci, 59
50028 Tavarnelle Val di Pesa (Firenze)
tel. +39 055 8071568
tem@tem.it
www.tem.it

FRANTOIO PRUNETI

Via dell'Oliveto, 24
San Polo in Chianti
50022 Greve in Chianti (FI)
tel. +39 055 8555091
frantoio@pruneti.it
www.pruneti.it

FATTORIA RAMERINO

Via Roma, 404
50012 Bagno a Ripoli (FI)
tel. +39 055 631520
info@fattoriaramerino.it
www.fattoriaramerino.it

FRANTOIO FRANCI

Via Achille Grandi, 5
Montenero d'Orcia
58033 Castel del Piano (GR)
tel. +39 0564 954000
info@frantoiofranci.it
www.frantoiofranci.it

F. J. TYTHERLEIGH - ITALIA

Via dell'Artigianato, 75/77
57121 Livorno
tel. +39 0586 446060
seafreight@fjt.it
www.fjtlogistics.com

OLIVETO FONTE DI FOIANO

Fonte di Foiano, 148
57022 Castagneto Carducci (LI)
tel. +39 0565 766043
informazioni@fontedifoiano.it
www.fontedifoiano.com

IL FELCIAIO

Felciaio, 184
57022 Castagneto Carducci (LI)
info@ilfelciaio.it
www.ilfelciaio.it

OIL BAR CAFFÈ DEL MERCATO

Via Buontalenti
Mercato Centrale
57122 Livorno
tel. +39 338 7652694
alessandrocamici@alice.it

FATTORIA DI FUBBIANO

Via di Tófori
San Gennaro
Fubbiano
55012 Capannori (LU)
tel. +39 0583 978011
fubbiano@fattoriadifubbiano.it
www.fattoriadifubbiano.it

ANTICO COLLE FIORITO

Via Porcianese, 39
Porciano
51035 Lamporecchio (PT)
tel. +39 0573 803842
anticocollefiorito@hotmail.com

A.I.C.O.O. - ASSOCIAZIONE ITALIANA CONOSCERE L'OLIO D'OLIVA

Via dei Rossi, 92
53100 Siena
tel. +39 333 1802736
info@aicoo.it
www.aicoo.it

CASTELLO DI AMA

Lecchi in Chianti
Ama
53013 Gaiole in Chianti (SI)
tel. +39 0577 746031
info@castellodiama.com
www.castellodiama.com

OLIVIERA SANT'ANDREA

Via Cave
Serre
53040 Rapolano Terme (SI)
tel. +39 0577 704102
info@oliodelcapunto.com
www.oliodelcapunto.it





Flos Olei Point



FLOSOLEI TOUR inROME

MARCHE

AZIENDA AGRICOLA DEL CARMINE

Via del Carmine, 51
Torrette
60126 Ancona
tel. +39 071 889403
antonio.roversi@aziendadelcarmine.it
www.aziendadelcarmine.it

GABRIELLONI

Montefiore
62019 Recanati (MC)
tel. +39 0733 852498
info@gabrielloni.it
www.gabrielloni.it

SOCIETÀ AGRICOLA MASSIMO MOSCONI EMOZIONEOLIO

Via Tomba, 50/a
Serrungarina
61036 Colli al Metauro (PU)
tel. +39 0721 371070
info@emozioneolio.com
www.emozioneolio.com

UMBRIA

FRANTOIO GIOVANNI BATTÀ

Via San Girolamo, 127
06126 Perugia
tel. +39 075 5724782
giovanni.batta@tin.it
www.frantoiobatta.it

FRANTOIO GAUDENZI

Pigge
Camporeale, 6
06039 Trevi (PG)
tel. +39 0742 781107
info@frantoiogaudenzi.it
www.frantoiogaudenzi.it

MOLINO IL FATTORE

Via dei Frantoi, 53
Belfiore
Vescia
06034 Foligno (PG)
tel. +39 0742 660015
tegalink@libero.it
www.luigitega.it

AZIENDA AGRARIA VIOLA

Via Borgo San Giovanni, 11/b
Sant'Eraclio
06037 Foligno (PG)
tel. +39 0742 67515
info@viola.it
www.viola.it

FRANTOIO RANCHINO

Canale, 53
05018 Orvieto (TR)
tel. +39 0763 374061
frantoioranchino@libero.it
www.frantoioranchino.it

LAZIO

AZIENDA AGRICOLA ALFREDO CETRONE

Via Consolare Frasso, 5800
04010 Sonnino (LT)
tel. +39 0773 949008
info@cetrone.it
www.cetrone.it

GREGORIO DE GREGORIS

Via Casolare Capocroce, 4066
Capocroce
04010 Sonnino (LT)
tel. +39 0773 947004
olitrana@gmail.com

E.V.O. EDITORE

Via Positano, 100
Spregamore
00134 Roma
tel. +39 06 7197254
marco.oreggia@gmail.com
www.flosolei.com

ELAISIAN

Via Ludovico di Savoia, 2/b
00185 Roma
tel. +39 347 1567519
info@elaisian.com

IL SALONE DELL'OLIO

Via dei Banchi Vecchi, 51/52
00186 Roma
tel. +39 06 90236727
info@ilsalonedellolio.com
www.ilsalonedellolio.com

L'OLEOTECA ITALIANA SAPORD'OLIO

Via Po, 84
00198 Roma
tel. +39 06 89270911
info@sapordolio.com

OLIVE BUREAU SRL

Via Milano, 51
00184 Roma
tel. +39 328 9135824
duccio.morozzo@olivebureau.com

AZIENDA AGRICOLA E FRANTOIO BATTAGLINI

Via Cassia km 111.700
01023 Bolsena (VT)
tel. +39 0761 798847
bolsena@frantoiobattaglini.it
www.frantoiobattaglini.it

SOCIETÀ AGRICOLA COLLI ETRUSCHI

Via degli Ulivi, 2
01010 Blera (VT)
tel. +39 0761 470469
info@collietruschi.it
www.collietruschi.it

AZIENDA AGRICOLA LAURA DE PARRI

Cerrosughero
01011 Canino (VT)
tel. +39 0761 438594
lauradeparri@libero.it
www.oliocerrosughero.com

ABRUZZO

FORCELLA

Via Vincenzo Cilli
65123 Città Sant'Angelo (PE)
tel. +39 085 8620640
info@agricolafortcella.it
www.agricolafortcella.it

MOLISE

MARINA COLONNA

Contrada Bosco Pontoni
86046 San Martino in Pensilis (CB)
tel. +39 0875 603009
info@marinacolonna.it
www.marinacolonna.it

CAMPANIA

IL MULINO DELLA SIGNORA

Contrada Sterparu
83055 Sturmo (AV)
tel. +39 0825 437207
info@ilmulinodellasignora.it
www.ilmulinodellasignora.it

FRANTOIO ROMANO

Via Candele, 13
82030 Ponte (BN)
tel. +39 0824 874332
info@frantoioromano.it
www.frantoioromano.it

OLEOTECA GUSTI E DELIZIE

Via Roma, 28/30
84010 Ravello (SA)
tel. +39 089 857802
info@gustiedelizie.it

MADONNA DELL'OLIVO

Via Madonna dell'Ulivo
84028 Serre (SA)
tel. +39 0828 974950
info@madonnaolivo.it
www.madonnaolivo.it

NICOLANGELO MARSICANI

Contrada Croceviale
Sicili
84030 Morigerati (SA)
tel. +39 0974 982074
frantoio@marsicani.com
www.marsicani.com

TORRETTA

Via Serroni Alto, 29
84091 Battipaglia (SA)
tel. +39 0828 672615
info@oliotorretta.it
www.oliotorretta.it

PUGLIA

AZIENDA AGRICOLA DE CARLO

Via XXIV Maggio, 54/b
70020 Bitritto (BA)
tel. +39 080 630767
info@oliodecarlo.com
www.oliodecarlo.com



Flos Olei Point



FLOSOLEI TOUR inROME

AZIENDA AGRICOLA DE PALMA

Contrada Trepieschi - Masseria Chieco
70027 Palo del Colle (BA)
tel. +39 080 5326906
info@agricolturabiodepalma.com
www.agricolturabiodepalma.com

MIMI - AZIENDA AGRICOLA DONATO CONSERVA

Contrada Gravinella
70026 Modugno (BA)
info@oliomimi.com
www.oliomimi.com

OLIO INTINI

Contrada Popoleto
70011 Alberobello (BA)
tel. +39 080 4325983
info@oliointini.it
www.oliointini.it

SOCIETÀ AGRICOLA FRATELLI FERRARA

Contrada Posta Locone
71043 Canosa di Puglia (BT)
info@fratelli-ferrara.it
www.fratelli-ferrara.it

AZIENDA AGRICOLA NICOLA MONTERISI

Cocuzzo
San Lizio
76123 Andria (BT)
tel. +39 0883 561836
oliomonterisi@gmail.com
www.oliomonterisi.com

CALABRIA

FRANTOIO FIGOLI

Contrada Ogliastratti
87064 Corigliano Calabro (CS)
tel. +39 0983 82081
info@frantoiufigoli.it
www.frantoiufigoli.it

TENUTE PASQUALE LIBRANDI

Via Marina, 23
87060 Vaccarizzo Albanese (CS)
tel. +39 0983 84068
info@oliolibrandi.it
www.oliolibrandi.it

SICILIA

AZIENDA AGRICOLA MANDRANOVA

Strada Statale 115 km 217 - Stradella di Servizio
Contrada Mandranova
92020 Palma di Montechiaro (AG)
tel. +39 0922 961001
info@mandranova.com
www.mandranova.com

FEUDO DISISA

Strada Provinciale 30 km 6
Grisi
Contrada Disisa
90046 Monreale (PA)
tel. +39 091 6127109
info@vinidisisa.it
www.vinidisisa.com

FRANTOI CUTRERA

Contrada Piano dell'Acqua, 71
97012 Chiaramonte Gulfi (RG)
tel. +39 0932 926187
olio@frantoicutrera.it
www.frantoicutrera.it

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA TITONE

Via Piro, 68
Locogrande
91100 Trapani
tel. +39 0923 842102
info@titone.it
www.titone.it

SARDEGNA

ACCADEMIA OLEARIA

Via Carbonai
Ungias Galantè
07041 Alghero (SS)
tel. +39 079 980394
commerciale@accademiaolearia.com
www.accademiaolearia.it

REPUBBLICA CECA

PRAGA

VINODOC

Na Pankraci, 125
140 21 Praha 4 (Praha)
tel. +420 2 96365786
info@vinodoc.cz
www.vinodoc.cz

LITUANIA

VILNIAUS APSKRITIS

ITALIŠKO SKONIO GURMANAI

Via Verkių, 29
Ogmios City
Family Square 3
08239 Vilnius (Vilniaus Apskritis)
tel. +370 611 51906
info@netikmakaronai.lt
www.netikmakaronai.lt

SLOVENIA

OSREDNJSLOVENSKA

MONTE ROSSO

Poljska Pot 4
1000 Ljubljana
tel. +386 41 384544
info@monterosso.si

UNGHERIA

KÖZÉP-MAGYARORSZÁG

MEDITERRANICA HUNGARY KFT.

54, Wesselenyi Street
1077 Budapest
tel. +36 303 571763
coledzzo@gmail.com

CROAZIA

ISTRA

IPŠA

Ipši, 10
Ipša
Livade
52424 Oprtalj
tel. +385 52 664010
klaudio.ipsa@pu.t-com.hr
www.ipsa-maslinovaulja.hr

O.P.G. MARIJA IPŠA CASA MARŠIĆ

Maršići, 16
52428 Oprtalj
tel. +385 52 664202
marija.ipsa@pu.t-com.hr
www.casamarsic.com

IDEA ISTRA

Ljudevita Posavskog, 27
52100 Pula
tel. +385 99 4105002
info@ideaistra.hr
www.ideaistra.hr

NEGRI OLIVE

Reburici, 56
Trget
52224 Raša
tel. +385 52 875280
info@negri-olive.com
www.negri-olive.com

MONTE ROSSO

Crveni Vrh, 36
52470 Umag
info@monterosso.hr
www.monterosso.hr

O.P.G. CHIAVALON

Vladimira Nazora, 16
52215 Vodnjan
tel. +385 52 511906
info@chiavalon.hr
www.chiavalon.hr

GRECIA

THESSALIA

PELION OLIVE FARMS

Milies
37010 Volos (MAG)
tel. +30 210 8086565
info@pelionolivefarms.gr
www.pelionolivefarms.gr

ATTIKI

VASILIOS FRANTZOLAS

6, V. Amalias street
Kifissia
14561 Atene (Attiki)
tel. +30 210 8086565
info@oliveoilseminars.com
www.oliveoilseminars.com



Flos Olei Point

UCRAINA

KYIVŠČYNA

FOZZY GROUP

13 Kalachevskaya Str.
02090 Kyiv (Kyivščyna)
tel. +380 444 963201
s.lytvynenko@fozzy.ua

Africa

SUDAFRICA

CAPE

MORGENSTER

Vergelegen Avenue
7130 Somerset West (Western Cape)
tel. +27 21 8521738
info@morgenster.co.za
www.morgenster.co.za

Asia

TURCHIA

EGE DENIZI

ZETAY

Kuloğulları District, 262
Efele
09110 Aydın
tel. +90 312 4463525
info@zetay.com.tr
www.zetay.com.tr

TAIWAN

TAIPEI

CLUBALOGUE ITALIAN GOURMET FOOD CORP

2 Fl. No. 72 Sel. 2 Bade Rd.
104 Taipei
tel. +886 2 5643890
info@clubalogue.com

OLIVE GREEN LIFE CO. LIMITED

7 F. Room 2 No. 412 Guangfu S. Rd.
Da/An District
106 Taipei
tel. +886 2 27525501
info@olive-green-life.com

GIAPPONE

KANTŌ

CANCEMI CORPORATION

1-8-3, Marunouchi Trust Tower 20 F
Main
Marunouchi Chiyoda - Ku
100 - 0005 Tokyo
tel. +81 3 62693080
tina.cancemi@cancemi.jp

JAPAN OLIVE BUREAU

1-42-4-402 Gotokuji
Setagaya-Ku
154 - 0021 Tokyo
tel. +81 3 32621307
duccio.morozzo@olivebureau.com

OLIOLIO JAPAN

1-7-9, Horinouchi
Suginami - Ku
166 - 0013 Tokyo
tel. +81 3 63862290
itaritz@nifty.com

Oceania

NUOVA ZELANDA

AUCKLAND

RANGIHOA ESTATE

1 Gordons Road
Rocky Bay
1971 Auckland (Waiheke Island)
tel. +64 9 3726214
info@rangihoua.co.nz
www.rangihoua.co.nz

America del Nord

CANADA

QUÉBEC

DIVINE ECCELLENZE PRODUCTS

8535 Saint Laurent Boulevard
H2P2M9 Montréal
divine.excellenze@gmail.com
www.tonylaviola.com

STATI UNITI

NEW YORK

GOURMET COOKING AND LIVING

10101 New York (NY)
tel. +1 516 8742067
ncallipo@gourmetcookingandliving.com
www.gourmetcookingandliving.com

MASSACHUSETTS

MADGE & LOUIE'S LLC

20 Holyake Street
02116 - 9806 Boston (MA)
tel. +1 617 8598582
rlantelme47@aol.com
www.extravirginolio.com

COLORADO

GIULIANA DIRECT OLIVE OIL

2253 Edgewood Drive
80304 Boulder (CO)
tel. +1 303 5886103
steve@giulianaimports.com
www.giulianaimports.com

VIRGINIA

OLIO2GO

8400 Hilltop Road - Suite H
22031 Fairfax (VA)
tel. +1 703 8764666
Luanne@olio2go.com
www.olio2go.com

America del Sud

CILE

IV REGIÓN - COQUIMBO

GIANGRANDI

Camino a Tilama
Antigua Hacienda Los Córdores
1940000 Los Vilos (Choapa)
tel. +56 2 29523477
augustogiacomo@gmail.com
www.giangrandigourmet.com

VALLE QUILIMARÍ

Camino a Tilama
Antigua Hacienda Los Córdores
1940000 Los Vilos (Choapa)
tel. +56 2 29523477
info@vallequilimari.cl
www.vallequilimari.cl

V REGIÓN - VALPARAÍSO

OLIVOS RUTA DEL SOL

Huerto La Marquesa km 90 - Ruta 78
Leyda
2660000 San Antonio
tel. +56 35 2481442
fcarrasco@deleyda.com
www.deleyda.com

METROPOLITANA DE SANTIAGO

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE ACEITUNAS Y ACEITE DE OLIVA AG

Los Militares, 5620 - Oficina 412
Las Condes
Santiago
tel. +56 2 28919936
informaciones@chileoliva.com
www.chileoliva.com

ARGENTINA

CUYO

FAMILIA ZUCCARDI

Ruta Provincial 33 km 7.500
Fray Luis Beltrán
5531 Maipú (Mendoza)
tel. +54 261 4410000
mzuccardi@familiazuccardi.com
www.familiazuccardi.com

SIERRAS

OLIUM

Ruta 14
Traslasierra
El Valle
5885 Villa de las Rosas (Córdoba)
tel. +54 3544 494658
info@olium.com.ar
www.olium.com.ar

