



I PREMI SPECIALI OLI D'ITALIA 2012

Fruttato leggero

Lorenzo N.3

Manfreda Barbera & Figli – Palermo - Sicilia

Fruttato medio

Diesis Dop Colline Salernitane

Torretta – Battipaglia (SA) - Campania

Olio Extravergine di Oliva

Trappeto di Caprafico – Casoli (CH) - Abruzzo

Fruttato intenso

Monocultivar Raggiolo

Fattoria di Felsina – Castelnuovo Berardenga (SI) - Toscana

Biologico

Ghermanu Monocultivar Oliena Bio

Puligheddu – Oliena (NU) - Sardegna

Qualità prezzo

Monocultivar Favolosa

Sant'Oronzo – Monopoli (BA) - Puglia

Migliore bottiglia

Ca' bianca Monocultivar Frantoio

Olio Cru – Arco (TN) - Trentino

Miglior monocoltivar

Pria Grossa Monocoltivar Colombaia
Ruffino – Finale Ligure (SV) - Liguria

Miglior azienda

Decimi – Bettona (PG) - Umbria

Il miglior extravergine da ristorazione **Olio degli chef**

Dop Colline Pontine Monocoltivar Itrana Bio
Paola Orsini – Priverno (LT) - Lazio

I Cuochi in giuria

Marco Bottega Aminta, Genazzano (RM)

Cristina Bowerman Glass Hosteria, Roma

Alfio Ghezzi Locanda Margon, Trento

Massimo Mion Zero7Cinque, Perugia

Luca Ogliotti chef della Città del gusto di Roma

Salvatore Tassa Le Colline Ciociare, Acuto