

L'ASSAM – Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche, con il supporto della Regione Marche e la collaborazione del CRA – OLI sezione di Spoleto, è da anni impegnata sul fronte della caratterizzazione del patrimonio olivicolo locale, al fine di conoscere sempre meglio le potenzialità produttive e qualitative dei genotipi presenti da secoli nel territorio regionale, ed indirizzare le scelte varietali nei nuovi impianti.



“Una varietà, un olio” è il motto della **Rassegna Nazionale di Oli Monovarietali** organizzata dall'ASSAM. La manifestazione, giunta alla 7<sup>a</sup> edizione, vuole valorizzare il patrimonio olivicolo marchigiano e nazionale tramite gli oli monovarietali, ottenuti a partire da olive di una sola varietà, che consentono l'espressione delle peculiarità di ciascun genotipo. Un patrimonio olivicolo estremamente variegato ci offre, nelle Marche e in Italia, la possibilità di proporre sul mercato produzioni differenziate, nelle caratteristiche chimiche e nelle sensazioni organolettiche, con una specifica identità genetica e territoriale, arricchita di storia, cultura e tradizioni locali; identità che possa essere percepita ed apprezzata dal consumatore e dal mondo della ristorazione, per un utilizzo sempre più consapevole nel quotidiano e per una ricerca sempre più attenta dei migliori abbinamenti in gastronomia.

### CORONCINA



*Sinonimi: Coronella, Corona, Corallina*

Diffusa nella provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei comuni di Caldarola e Serrapetrona, fino alle aree interne, ad altitudini superiori ai 600 m s.l.m.

**Olio** di colore verde, fruttato medio-intenso, nettamente erbaceo, con sentore evidente di carciofo; al gusto amaro e piccante intensi e persistenti. Elevato contenuto in polifenoli ed acido oleico.

### MIGNOLA



*Sinonimi: Sargana, Sarganella, Carbonella, Mindulina, Laurina, Suricina.*

Diffusa in particolare nelle province di Macerata e Ancona, con maggiore concentrazione nel comune di Cingoli, fino alle aree più interne.

**Olio** di colore giallo; fruttato medio, di tipo erbaceo, con evidente sentore di frutti di bosco; al gusto sensazione iniziale di dolce, seguita da amaro intenso e persistente; piccante medio. Contenuto in polifenoli molto elevato, basso in acido oleico.

### ORBETANA



*Sinonimi: Sarga, Noce bastarda, Oliva di S. Francesco.*

Diffusa nell'interno della provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei comuni di San Severino, Cingoli e Poggio San Vicino.

**Olio** di colore verde; fruttato medio con sentori di erba appena tagliata, pomodoro, carciofo e mandorla; al gusto sensazione iniziale di dolce, con buone note di amaro e piccante. Contenuto in polifenoli medio-elevato, basso contenuto in acido oleico.

### PIANTONE DI MOGLIANO



*Sinonimi: Piantone, Limoncella, Oliva Riccia, Raggiola, Rosciola.*

Diffusa nella provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei comuni di Mogliano, Macerata e limitrofi, fino alle aree interne della provincia, ad altitudini superiori ai 600 m s.l.m.

**Olio** di colore tendenzialmente giallo; fruttato medio-leggero, con sentori erbacei, di mela, pomodoro e mandorla; in bocca nota dolce prevalente, con gradevoli sensazioni di amaro e piccante. Basso contenuto in polifenoli, elevato in acido oleico.