

Guida agli Extravergini 2025: il meglio del Centro Italia



Dopo 25 anni dalla prima uscita, la Guida agli Extravergini 2025, a cura di Slow Food Italia, si conferma uno strumento essenziale per la promozione e la valorizzazione del patrimonio olivicolo italiano. Realizzata grazie all'apporto di numerosi collaboratori in tutta Italia e al sostegno di BioEsperia, Gruppo Saida e RICREA, la guida offre ai lettori un percorso di scoperta tra territori, aziende e varietà, raccontando le storie di produttrici e produttori che preservano la biodiversità locale, tutelano il paesaggio e puntano su qualità e innovazione sostenibile. Nonostante le sfide imposte dai cambiamenti climatici, la produzione olivicola del 2025 ha registrato una ripresa significativa in Italia: ne sono un esempio le 823 aziende recensite e i 1321 extravergini segnalati.

Ecco una panoramica del settore nelle regioni del Centro Italia e i riconoscimenti assegnati nella Guida agli Extravergini 2025, disponibile su slowfoodeditore.it.

Le regioni del Centro Italia

La resa dell'olio nel 2023 in Toscana è stata più bassa rispetto agli anni precedenti, a causa di una serie di fattori climatici e biologici. Le note positive sono state la grande quantità di olive raccolte e la qualità delle stesse, che ha garantito extravergini generalmente buoni, senza difetti

significativi.

Nelle Marche, i numeri dicono che la produzione è più che raddoppiata rispetto allo scorso anno, ma, ciò che più conta, è il livello qualitativo e una generale ricchezza di polifenoli ben superiori alle ultime stagioni. La produzione sostenibile è in costante crescita e la biodiversità esaltata dalle degustazioni, i cui risultati premiano oltre alla Tenera Ascolana, varietà quali Orbetana, Rosciola, Coroncina, Lea, Raggia, Mignola, Raggiola, Leccino.

L'Umbria ha registrato un incremento delle produzioni, con una qualità media degli oli buona e ottima. Tuttavia, i piccoli produttori, impossibilitati a conferire giornalmente al frantoio a causa delle quantità insufficienti raccolte, hanno ottenuto oli di qualità inferiore. Resta inascoltato l'appello a creare un sistema di ammasso tra produttori, per raggiungere la quantità minima necessaria per una molitura giornaliera ottimale. Una soluzione che, se attuata, potrebbe migliorare significativamente la qualità del prodotto finale.

Nell'ultima campagna olearia il Lazio ha seguito l'andamento nazionale, caratterizzato da rese molto basse, tuttavia la produzione ha beneficiato di un'abbondante quantità di olive e di una qualità nettamente superiore. Tra le zone più performanti spiccano le Colline Pontine, la Sabina, soprattutto nella produzione di monovarietali, e la Tuscia. Da segnalare inoltre, la presenza di nuove realtà di valore e l'adesione di nuovi produttori al Presidio Slow Food degli Olivi Secolari.

L'Abruzzo è sempre più colpito dai cambiamenti climatici: prolungate siccità, mancanza di freddo invernale, venti estremi caldi e freddi nei momenti più delicati, e accentuazione dell'alternanza produttiva e scarsa remunerazione del produttore. Nell'ultima campagna è accaduto tutto questo. L'unico dato positivo è stato che il gran caldo estivo ha limitato la presenza della mosca, consentendo una produzione di buona qualità in tutti gli areali olivicoli. Le varietà che hanno maggiormente risentito del calo produttivo sono state la Leccino nel Chietino, la Dritta e la Toccolana

nel Pescara.

In Molise il calo produttivo ha interessato in modo diverso il territorio: più penalizzato il Basso Molise, tra Termoli e Campomarino; meglio, invece, l'Alto Molise, tra Isernia e Venafro. Gli oli prodotti sono, in linea di massima, di buona qualità, grazie all'assenza della mosca. Nel complesso la regione conferma extravergini di qualità e una notevole ricchezza in germoplasma olivicolo.

I riconoscimenti

La Chiocciola è il simbolo assegnato dai curatori della Guida a quelle aziende olivicole che interpretano i valori organolettici, territoriali e ambientali secondo la filosofia Slow Food. Per quanto riguarda il Centro Italia, ne sono state assegnate 26.

Abruzzo

Davide Iacovella – Chieti (CH)

Frantoio Mercurius – Penne (PE)

Giardini di Giulio – Tocco da Casauria (PE)

Tommaso Masciantonio – Casoli (CH)

Toscana

Alle Camelie – Capannori (LU)

Fattoria Altomena – Pelago (FI)

Fattoria di Celle – Pistoia (PT)

Lugudoro – San Vincenzo (LI)

Stefano Spinelli – Lamporecchio (PT)

Tenuta Lenzini – Capannori (LU)

Val di Lama – Pontedera (PI)

Lazio

Colli Etruschi – Blera (VT)
L'Oro delle Donne – Marino (RM)
Paola Orsini – Priverno (LT)
Sciuga – Il Molino – Montefiascone (VT)
Silvi Sabina Saporì – Palombara Sabina (RM)

Umbria

Il Fontanaro – Paciano (PG)
Le Pietraie – Città di Castello (PG)
Marfuga – Campello sul Clitunno (PG)

Marche

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

Molise

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

Il riconoscimento Grande Olio viene attribuito all'olio eccellente nella sua categoria per pregio organolettico, aderenza al territorio e alle sue cultivar. Nel Centro Italia si sono aggiudicati il premio 33 oli.

Abruzzo

Giotto di Frantoio Tini – Castilenti (TE)

Lazio

Cerrosughero – Maurino di Laura De Parri – Cavino (VT)
Linea Zero di Terre di Ancuria – Fara in Sabina (RI)
Donna Lelia di Diamante Verde – Latina (LT)
De di Alfredo Cetrone – Sonnino (LT)
Olio Traldi Eximius di Francesca Boni – Vetralla (VT)

Toscana

Special Edition de Il Cavallino – Bibbona (LI)
Igp Toscano e Moraiolo di Eredi Casini Santi – Bucine (AR)
Elaion e Duddo de Il Giardino di Artemide – Bucine (AR)
Evo Le Mura di Le Mura – Bucine (AR)
Lazzero di Podere Il Montaleo – Casale Marittimo (PI)
Riflessi e Igp Toscano Bolgheri di Fonte di Foiano –
Castagneto Carducci (LI)
Oro Dop Seggiano di Poderi Borselli – Castel del Piano (GR)
Roscianum 1 di Roscianum – Gavorrano (GR)
Oro dei Tatanni di Il Casino di Sala – Greve in Chianti (FI)
Moraiolo Igp Toscano di Bardelli dal 1941 – Larciano (PT)
Evo 29 di Le Piccole Macie – Magliano in Toscana (GR)
OliVi Leggero – Leccino di Poggiolecci – Magliano in Toscana
(GR)
Borgo Riparossa – Maurino di Magaez – Manciano (GR)
Prima oliva Igp Toscano e Riserva di Frantoio di Croci – Massa
e Cozzile (PT)
Leccio del corno di Solaia – Montespertoli (FI)
Evo Due Palme di Due Palme – Portoferraio (LI)
Maurino di I Greppi di Silli – San Casciano in Val di Pesa
(FI)

Umbria

Il Saggio di Pierfrancesco Saladino – Amelia (TR)
Moraiolo e San Felice di Decimi – Bettona (PG)
Lyris di Luigi Tega – Foligno (PG)

Il Sincero di Viola – Foligno (PG)

Dop Colli Martani di Frantoio Filippi – Giano dell'Umbria (PG)

Il premio Grande Olio Slow viene riconosciuto all'olio eccellente, capace di emozionare in relazione a cultivar autoctone e territorio di appartenenza, ottenuto con pratiche agronomiche sostenibili. Sono 77 gli oli premiati del Centro Italia.

Abruzzo

Intosso e Crognale di Tommaso Masciantonio – Casoli (CH)

Flores e Venus di Frantoio Mercurius – Penne (PE)

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

Blend di Monaco – Tortoreto (TE)

Toscana

Frantoio e Moraiolo di Fattoria Ramerino – Bagno a Ripoli (FI)

Igp Toscano di Petrolo – Bucine (AR)

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

Mignola e Frantoio di Fattoria Castellina – Capraia e Limite (FI)

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

Castiglioncelli di Tenuta San Jacopo in Castiglioni – Caviglia (AR)

Frantoio e Olivastra di Leonardo Salustri – Poggi del Sasso Cinigiano (GR)

Evo Poderaccio di Poderaccio – Figline Incisa Valdarno (FI)

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

Evo 46 di Balduccio – Lamporecchio (PT)

Essenza – Leccio del Corno di Stefano Spinelli – Lamporecchio (PT)

Selezione L'Apparita di L'Apparita – Loro Ciuffenna (AR)

Evo Poggio La Tana di Poggio La Tana – Castiglion Fibocchi

(AR)

Dop Lucca di Villa Santo Stefano – Via della Pieve Santo Stefano (LU)

Il Capofamiglia Igp Toscano e Il Grigio di Tenuta Querciamatta – Monsummano Terme (PT)

Ulisse de I Casciani – Montespertoli (FI)

Legno d'olivo di Fattoria Altomena – Pelago (FI)

Gualtierio Primo e Ti Garba! di Luca Varini – Pieve a Nievole (PT)

Olio Grullo Maurino di La Gramigna – Pontassieve (FI)

Igp Toscano di Podere La Frantoia – Quarrata (PT)

Morchiaio e Leccio di Corno di Maryamado – San Casciano in Val di Pesa (FI)

Moraiolo di Torre Bianca – San Casciano in Val di Pesa (FI)

Evo Santissima Annunziata di Santissima Annunziata – San Vincenzo (LI)

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

Evo Macolo di Podere Macolo – Serravalle Pistoiese (PT)

Capriccio di Tosca di Pietrasca – Suvereto (LI)

Insieme di Bellandi – Uzzano (PT)

Lazio

Frantoio Antica Tuscia di Frantoio Battaglini – Bolsena (VT)

Forte & Eccelso di Ione Zobbi – Canino (VT)

Salviana di Roberta Marcoaldi – Montelibretti (RM)

Evo Paola Orsini e Dop Colline Pontine di Paola Orsini – Priverno (VT)

Primevo di La Valle dell'Usignolo – Sermoneta (LT)

La Macera di Michele Costantini – Sezze (LT)

Olivastro di Americo Quattrococchi – Terracina (LT)

Marche

Tenera di Agorà – Appignano del Tronto (AP)
Victoria Bio Igp Marche di Elena Semproni – Ascoli Piceno (AP)
Ascolana Tenera e Raggia di Montecappone – Jesi (AN)
Evo Collelago di Collelago – Massignano (AP)
Frà Bernardo e Frà Pasquale de Il Conventino di Monteciccardo
– Monteciccardo (PU)
Gocce di Frantoio – Ascolana Tenera e Gocce di Frantoio –
Raggia di Barbara Pacioni – Montegranaro (FM)
Coroncina e Orbetana de I Tre Filari – Recanati (MC)
Orbetana e Mignola di Frantoio L’Olinda – San Marcello (AN)

Molise

Selezione Mastrangelo – Fruttato Intenso e Gentile di Mafalda
di Oleificio Trespaldum – Mafalda (CB)
Centolune di Tenuta Terra Sacra – Termoli (CB)

Umbria

Rajo de Il Frantoio di Suatoni – Amelia (TR)
Riserva Dop Colli Assisi Spoleto e L’affiorante di Marfuga –
Campello sul Clitunno (PG)
Bio Selection di Luigi Tega – Foligno (PG)
Costa del Riparo di Viola – Eraclio Foligno (PG)
Sesto di Frantoio Loreti – Gualdo Tadino (PG)
Raio di Consorzio per la biodiversità dell’olivo e dell’olio –
Gubbio (PG)
Dop Colli del Trasimeno di Frantoio CM – Centumbrie – Agello
(PG)
Vubia e Borgiona di Castello Monte Vibiano Vecchio – Monte
Vibiano Vecchio (PG)
Cru Malagriccia e Fonte della Pace de Il Fontanaro – Paciano
(PG)
Dop Umbria Colli del Trasimeno di Giovanni Batta – Perugia
(PG)

La Guida agli Extravergini 2025 è realizzata grazie al sostegno di Gruppo Saida, BioEsperia e RICREA.