

25
年

FLOS OLEI 2025



正體中文

guida al mondo
dell'extravergine
特級初榨橄欖油
世界指南

ITALIANO


marco oreggia

500
榮譽榜

Sommario • Collaboratori Internazionali 目錄 • 國際合作者

Introduzione	12	前言	13
Hall of Fame e The Best	14	Hall of Fame 名人堂和 The Best 榮譽榜	15
Punteggio e Tendenza Aziendale	16	油坊的評分與趨勢	17
Come Leggere la Guida	16	指南說明	17
Tecnica della Degustazione	18	品嚐技巧	22
Alfabeto del Degustatore	20	品油術語	24
Istruzioni per l'Uso	26	使用簡介	28
Prezzi Pazzi dell'Extravergine	30	特級初榨橄欖油的瘋狂價格	32
L'Olivicoltura nel Mondo	34	全球橄欖的種植	42
Ringraziamenti - Abbreviazioni	50	致謝 - 縮寫詞表	50
EUROPA 歐洲			51
• Portogallo 葡萄牙			53
Mariana Matos			
<i>Direttore Generale Associazione Olivicola del Portogallo Casa do Azeite</i>			
葡萄牙 Casa do Azeite 橄欖協會總經理			
• Spagna 西班牙			63
Galicia Galicia	67	Comunidad de Madrid	63
Castilla y León Castilla y León	71	Comunidad de Madrid	113
País Vasco País Vasco	79	Castilla-La Mancha	
La Rioja La Rioja	83	Castilla-La Mancha	117
Comunidad Foral de Navarra		Comunidad Valenciana	
Comunidad Foral de Navarra	87	Comunidad Valenciana	129
Aragón Aragón	93	Andalucía Andalucía	135
Cataluña Cataluña	97	Región de Murcia Región de Murcia	163
Extremadura Extremadura	107	Islas Baleares Islas Baleares	167
Laura Marinelli, Marco Oreggia			
<i>Giornalisti; Esperti Assaggiatori di Oli Vergini ed Extravergini di Oliva</i>			
記者、初榨橄欖油和特級初榨橄欖油品油專家			
• Francia 法國			171
Christian Pinatel			
<i>Direttore Tecnico Centro Tecnico dell'Olio Maison des Agriculteurs - Aix en Provence</i>			
Aix en Provence 地區 Maison des Agriculteurs 橄欖技術中心的技術總監			
• Svizzera 瑞士			179
Claudio Premoli			
<i>Presidente Associazione Amici dell'Olio • Amici dell'Olio 協會主席</i>			
• Italia 義大利			183
Valle d'Aosta Valle d'Aosta	187	Umbria Umbria	295
Piemonte Piemonte	191	Lazio Lazio	323
Liguria Liguria	195	Abruzzo Abruzzo	351
Lombardia Lombardia	201	Molise Molise	365
Trentino Alto Adige Trentino Alto Adige	205	Campania Campania	375
Veneto Veneto	213	Puglia Puglia	393
Friuli Venezia Giulia Friuli Venezia Giulia	223	Basilicata Basilicata	471
Emilia Romagna Emilia Romagna	227	Calabria Calabria	477
Toscana Toscana	233	Sicilia Sicilia	499
Marche Marche	285	Sardegna Sardegna	527
Laura Marinelli, Marco Oreggia			
<i>Giornalisti; Esperti Assaggiatori di Oli Vergini ed Extravergini di Oliva</i>			
記者、初榨橄欖油和特級初榨橄欖油品油專家			
• Slovenia 斯洛維尼亞			539
Milena Bučar-Miklavčič			
<i>Ricercatore Centro Ricerche Capodistria; Capo Panel</i>			
Capodistria 研究中心研究員、Panel 感官評估小組組長			
• Croazia 克羅埃西亞			557
Olivera Koprivnjak			
<i>Facoltà di Medicina, Dipartimento delle Tecnologie e Controllo Alimentari, Università Rijeka</i>			
Rijeka 大學醫學院食品技術與控制系			

Svizzera 瑞士



Area olivetata o a vocazione olivicola - 橄欖種植區或可種植區

Dati Statistici

Superficie Olivetata Nazionale	25 (ha)
Frantoi	2
Produzione Nazionale 23-24	0,4 (t)
Produzione Nazionale 22-23	1,5 (t)
Variazione	-73,33%

國際橄欖理事會 - Swiss-Impex 公司

統計數據

國家橄欖樹的覆蓋面積	25 (公頃)
磨油坊	2
23-24 年國家產量	0.4 (公噸)
22-23 年國家產量	1.5 (公噸)
產量增減比例	- 73.33%

Tutto ci si aspetterebbe tranne che la Svizzera, paese alpino senza sbocco sul mare il cui territorio è quasi totalmente occupato da montagne, possa essere annoverata tra i paesi olivicoli. Ma in realtà al suo interno si distinguono diverse aree geografiche e il clima presenta una notevole variabilità, anche in spazi ristretti. Le regioni a sud delle Alpi sono caratterizzate da un clima più mite, con inverni meno nevosi e più brevi rispetto a quelle del nord. E proprio nel Canton Ticino, il più meridionale della Svizzera, sono in atto da alcuni anni iniziative interessanti per promuovere l'olivicoltura, laddove nel resto del paese la pianta è conosciuta solo come ornamento. E si delineano anche le prime realtà produttive. Ma non è soltanto storia recente: c'è infatti una tradizione olivicola nel Ticino con la presenza, molti secoli fa, di boschi di alberi selvatici sul monte Arbostora, intorno a Lugano. Allora si sceglievano le piante più sane, da trapiantare nelle zone soleggiate in vicinanza del lago, le quali davano piccoli frutti; chi li voleva più grossi ricorreva all'innesto. Da alcuni documenti del 769 e poi del 1300 si deduce che la coltivazione fosse già sviluppata, qui e nei dintorni di Locarno, e che la produzione di olio ricoprì un certo rilievo. Ma i rigidissimi inverni del 1494, 1600 e 1709 distruggono quasi interamente gli oliveti, da quel momento sostituiti dai gelsi per la sericoltura. Tuttavia la pianta sopravvive, come si legge nei diari di alcuni viaggiatori del XVIII secolo: nel 1779 in un podere di Castagnola pare che vegetassero 40 olivi che resero quell'anno 140 litri di olio. E ancora all'inizio del secolo scorso se ne trovavano altri nei vigneti e nei giardini di Campione, Bissonne, Maroggia, sulle falde meridionali del monte San Salvatore e dell'Arbostora, e poi a Castagnola, Gandria, Rancate e ai piedi del Monte San Giorgio. Ma soltanto a Gandria si produceva olio, in quantità minime e per l'illuminazione del paese. Per intravedere una ripresa dell'olivicoltura orientata all'estrazione dell'olio bisogna attendere gli anni Novanta, quando un'azienda di viticoltori già posizionata decide di scommettere sull'olivo, piantando 350 alberi nelle proprie tenute di Coldrerio, in località Colle degli Ulivi, e altri 150 a Gandria e a Morcote, sul lago. Nel 2001 nasce poi l'Associazione Amici dell'Olivo per reintrodurre la pianta nella Svizzera del sud e promuoverne la conoscenza. Al suo interno un traguardo importante è la realizzazione, nel 2004, del Sentiero dell'Olivo tra Gandria e Castagnola: un percorso didattico di 3,5 km, in un'area di antichi oliveti, che racconta e valorizza la pianta sacra e i suoi prodotti. E dal 2021 l'olio ticinese fa parte del patrimonio culinario svizzero. Oggi gli olivi nel Ticino, in crescita, sono circa 9mila su 25 ettari, non tutti sfruttati per la produzione di olio. Gli impianti, per lo più di tipo familiare, si trovano a Coldrerio, Besazio, Mendrisio (distretto di Mendrisio); Gandria, Morcote, Castelrotto, Sonvico (distretto di Lugano); Sementina, Gudo (distretto di Bellinzona); Losone (distretto di Locarno). Le cultivar più diffuse sono: leccino, pendolino, maurino e frantoio; seguite da bianchera, leccio del corno e ascolana. Le aziende sono 6, i frantoi 2. La produzione di olio, ovviamente esigua, risente delle difficoltà stagionali: 0,4 tonnellate nel 2023-2024, con una flessione del 73,33% rispetto all'annata precedente. Il consumo interno è di 12mila tonnellate, importate soprattutto dall'Italia; quello pro capite è di 1,76 kg annui.

瑞

與北部地區短。在瑞士最而在其他地區並不僅僅是近Lugano 市附康的橄欖樹。實就得採用綠的種植在 Lo1494、1600桑樹取代用證明: 1779年140 公升。於花園中, 還有 Gandria 前是僅在 Gan代, 一座葡萄園裡種植了橄欖之友協會其中 2004橄欖之路: 及其產品。Ticino 州的都被用來生地區、Men區、Sonvic和 Losone和 frantoio園和 2 座年的產油 2000 公噸