



I migliori Oli d'Italia 2025: presentata la nuova Guida del Gambero Rosso

Quali sono i migliori oli extravergine d'Italia? La Guida 2025 del Gambero Rosso soddisfa questa richiesta segnalando come meritevoli 437 aziende italiane, 828 buone etichette, 183 eccellenze riconosciute con le Tre Foglie e assegnando 17 Premi Speciali. Il volume è stato presentato a Verona nel corso di Sol2Expo

La **Guida Oli d'Italia 2025** del Gambero Rosso è stata presentata ieri a VeronaFiere nel corso di [Sol2Expo](#), il Salone internazionale dedicato all'olio di oliva di qualità che quest'anno ha conquistato un proprio spazio, sganciandosi dal Vinitaly.

La quindicesima edizione della Guida, realizzata in collaborazione con **Banca Monte dei Paschi di Siena**, arriva in un momento importante per l'**extravergine italiano** che si caratterizza per **prezzi superiori rispetto ad altri Paesi produttori** a fronte di una qualità elevata. A dimostrazione del valore del nostro olio c'è stata anche la conquista del primo posto nell'**EVOO World Ranking**, dove abbiamo superato la Spagna. Cresce anche il settore dell'**oleoturismo** che unisce l'apprezzamento per il nostro oro verde con attività conviviali e passeggiate nella natura, valorizzando tradizioni e territori.

I migliori oli italiani 2025: i numeri della Guida Gambero Rosso

I numeri della Guida Oli d'Italia 2025 confermano la crescita costante del comparto: **437 aziende recensite** – in aumento rispetto alle 389 del 2024 – e **828 oli degustati e segnalati**. Tra questi, ben **183 etichette hanno ottenuto le Tre Foglie**, il massimo riconoscimento assegnato dal Gambero Rosso ai prodotti di qualità eccezionale, mentre sono **17 i Premi Speciali assegnati**, con un'attenzione particolare alla migliore cultivar e all'azienda dell'anno.

Inoltre, 43 oleifici sono stati insigniti della Stella per aver ottenuto – per dieci anni consecutivi – il prestigioso riconoscimento delle Tre Foglie.

In questo contesto, d'altra parte, emerge con forza la necessità di un supporto istituzionale adeguato.

«Gli attuali parametri chimici dell'extravergine non costituiscono una buona base di partenza per poter identificare un olio di qualità. – sottolineano **Indra Galbo e Stefano Polacchi**, curatori della Guida –. Proprio per questo la Guida vuole essere uno strumento per consumatori e buyer per potersi districare tra una moltitudine di prodotti ed etichette, avendo sempre come riferimento la qualità. Il tutto nell'attesa di una normativa che punti a valorizzare veramente l'oro verde italiano. Come noi facciamo da ben 15 anni.»



La presentazione della Guida Oli d'Italia 2025 a Verona (Foto © Ufficio stampa). I migliori oli d'Italia per la Guida 2025 del Gambero Rosso

La facile consultazione della Guida Oli d'Italia 2025

Questa edizione della Guida, la quinta bilingue (italiano e inglese), resta una fonte autorevole di informazioni e consigli per i **consumatori e per i buyer**, offrendo uno strumento di consultazione essenziale in un panorama sempre più complesso e variegato. La **struttura resta chiara e accessibile**, con la suddivisione delle **etichette in cinque fasce di prezzo** (da 10 a oltre 30 euro per litro) e la classifica degli oli in base al numero di Foglie assegnate: **Una Foglia** per gli oli interessanti, **Due Foglie** per quelli eccellenti e **Tre Foglie** per oli eccezionali.

Oltre all'analisi sensoriale – che valuta fruttato, amaro e piccante – il lettore trova informazioni strategiche sulle aziende produttrici, tra cui la presenza di un frantoio proprio e l'offerta di servizi di accoglienza, come pernottamento e ristorazione.

I Premi Speciali

- **Consorzio dell'anno:** Consorzio Produttori Olio Extravergine di Oliva del Friuli-Venezia Giulia, in collaborazione con Banca Monte dei Paschi di Siena
- **Cooperativa dell'anno:** CAB Terra di Brisighella (Emilia-Romagna), in collaborazione con

Banca Monte dei Paschi di Siena

- **Azienda dell'anno:** Marfuga (Umbria)
- **Frantoio dell'anno:** Conserva (Puglia)
- **Olivicoltore dell'anno:** Masoni Becciu (Sardegna)
- **Miglior biologico:** Venterra, Cru #312 Monocultivar Picholine Bio (Puglia)
- **Miglior Blend:** Fattoria di Poggiopiano, Plenum Bio (Toscana)
- **Miglior Monocultivar:** Mandranova, Monocultivar Cerasuola (Sicilia)
- **Miglior Fruttato leggero:** Frantoi Cutrera, Monocultivar Biancolilla (Sicilia)
- **Miglior Fruttato medio:** Sabino Leone, Don Gioacchino Dop Terra di Bari Castel del Monte Monocultivar Coratina (Puglia)
- **Miglior Fruttato intenso:** Quattrociocchi, Olio di Roma Igp Roma Monocultivar Itrana (Lazio)
- **Novità dell'anno:** Gea 1916, Recondita Armonia Dop Umbria Colli Martani Bio (Umbria)
- **Miglior Olio DOP:** Madonna delle Vittorie, Dop Garda Trentino (Trentino)
- **Miglior Olio IGP:** Dievole, Igp Toscano (Toscana)
- **Premio Nuove Tecnologie Digitali:** Frantoi Cutrera, Monocultivar Biancolilla (Sicilia)
- **Premio Olio&Vino:** Poggio di Sotto (Toscana)
- **Premio Olio&Turismo:** Palazzo di Varignana (Emilia-Romagna)

Dopo quindici anni di impegno e di confronto, la **Guida Oli d'Italia** resta una bussola per l'intero settore, stimolando il miglioramento qualitativo, promuovendo la cultura dell'olio extravergine e rafforzando la competitività del comparto a livello internazionale. Un volume utile, quindi, per chi desidera conoscere e apprezzare il meglio dell'olio italiano.

Data di creazione

04/03/2025

Autore

redazione