Gino Celletti

olio geniale 2026

l'extra vergine vero per tutti i giorni
el extra virgen verdadero de cada dia
the true extra virgin for every day

oli e ricette dai migliori frantoi del mondo
aceites y recetas de las mejores almazaras del mundo
olive oils and recipes from the world's best oil mills

www.frantoicelletti.com

olio geniale

l'extra vergine vero per tutti i giorni

Direttore Responsabile - Jefe de redacción - Chief Director
Dr. Gino Celletti

Grafica ed Impaginazione - Los gráficos y Presentación - Graphics and Layout
Greenup srl

Olive Oil Testing
Dr Gino Celletti & Panel Frantoi Celletti & Cultivar

Editing
Greenup srl

Traduzione - Traducción - Translation
Produttori dell'olio - Los productores del aceite– Olive Oil makers

Stampa - Imprenta - Printer
digital

1° di copertina - portada - front cover
"**bruschetta umbra con aglio**"
"bruschetta con ajo"
"Bruschetta with garlic"

4° di copertina - contraportada - back cover
Il Dr. Gino Celletti

Copyright© 2010
Greenup srl, via Martiri della Libertà 67/3, 16035 Rapallo GE
Tutti i diritti sono riservati.
Tutto il materiale pubblicato su questo libro è protetto da copyright,
dalle leggi sulla proprietà intellettuale e dalle disposizioni dei trattati internazionali.
Nessuna parte, il concept, il design e i contenuti,sia integrale o parziale,
può essere riprodotta sotto alcuna forma o con alcun mezzo, senza autorizzazione scritta
Todos los derechos reservados.
Todo el material publicado en este libro tiene derechos de autor,
por las leyes de propiedad intelectual y por disposiciones de tratados internacionales.
Ninguna parte, el concept, diseño y contenido, ya sea en su totalidad o en parte,
puede ser reproducida en cualquier forma o por cualquier medio, sin la autorización por escrito
All rights reserved.
All material published in this book is protected by copyright,
by intellectual property laws and provisions of international treaties.
No part of the concept, design and content, whether in whole or in part
may be reproduced in any form or by any means without written permission

Stampato in Italia in via digitale - Impreso en Italia digitalmente - Digitally printed in Italy
Marzo 2019– Marzo 2019 - March 2019
Marzo 2020– Marzo 2020 - March 2020
Marzo 2021– Marzo 2021 - March 2021
Marzo 2022– Marzo 2022 - March 2022
Marzo 2023– Marzo 2023 - March 2023
Marzo 2024– Marzo 2024 - March 2024
Febbraio 2025– Febrero 2025 - February 2025
Febbraio 2026– Febrero 2026 - February 2026

Gino Celletti

olio geniale 2026

l'extra vergine vero per tutti i giorni
el extra virgen verdadero de cada dia
the true extra virgin for every day

oli e ricette dai migliori frantoi del mondo
aceites y recetas de las mejores almazaras del mundo
olive oils and recipes from the world's best oil mills

www.frantoicelletti.com

Sommario

Resumen

Contents

Il mio pensiero per l'Olio delle Olive: prof Paolo Veronesi 11
Mis pensamientos sobre el Aceite de Oliva: prof Paolo Veronesi
My thoughts about Olive Oil: prof Paolo Veronesi

Concorso "olio geniale" – l'extra vergine vero a meno **13**
più l'olio è buono, più il prezzo é basso, più vince
Concurso "olio geniale" – el virgen extra cierto a menos
cuanto más el aceite es bueno, más bajo es el precio, más gana
"olio geniale" Competition – real extra virgen for less
the more olive oil is good, the lower is the price, the more it wins

Ricette con Olio Geniale convenzionali **e** bio* **15**
Recetas con Olio Geniale convencionales y organicos*
Recipes with Olio Geniale conventionals and organics*

Bruschette & Tapas **15**

Insalate Saladas Salads **17**

Paste Zuppe Gazpacho Salmorejo Soups **21**

Pesce Pescado Fish Carne Meat **29**

Dolci Postres Cakes **33**

*

Le dosi sono sempre per 4 persone
Las dosis son siempre para 4 personas.
The doses are always for 4 people

Il mio pensiero per l'Olio delle Olive
Mis pensamientos sobre el aceite de oliva
My thoughts about Olive Oil

La dieta mediterranea è davvero così importante per stare bene?

Due componenti si dimostrano particolarmente importanti per la prevenzione di molte malattie: **polifenoli** contenuti dell'EVO e il licopene. Quattro studi prospettici, in Spagna, Grecia e Italia, hanno confermato che il consumo di EVO è associato a minore rischio di tumore al seno. È stato dimostrato che se sostituissimo con grassi insaturi, di cui è ricco l'EVO, appena il 5% delle calorie totali introdotte come grassi saturi, potremmo registrare una riduzione del rischio di carcinoma mammario del 33%, di carcinoma colorettale del 22%, nonché di altri tumori del tratto aerodigestivo superiore. L'olio contiene **oleocantale**, un potente antinfiammatorio e due composti fenolici abbondantissimi nell'EVO, **l'idrossitirolo** e la **taxifolina**, che inibiscono la formazione di nuovi vasi sanguigni e la formazione di tumori

¿Es realmente tan importante la dieta mediterránea para sentirse bien?

Dos componentes son particularmente importantes para la prevención de muchas enfermedades: **polifenoles** contenidos en EVO y licopeno. Cuatro estudios prospectivos en España, Grecia e Italia confiron que el consumo de EVO está asociado con un menor riesgo de cáncer de mama. Se demostro que si reemplazamos con grasas insaturadas, en las cuales EVO es rico, solo el 5% de las calorías totales introducidas como grasas saturadas, podríamos registrar una reducción del 33% en el riesgo de cáncer de seno, 22% en el cáncer colorrectal, así como otros cánceres del tracto aerodigestivo superior. El aceite contiene **oleocantal**, un poderoso antiiflamatorio y dos compuestos fenólicos abundantes en EVO, **hidroxitrol** y **taxifolina**, que inhiben la formación de nuevos vasos sanguíneos y la formación de tumores.

Is the Mediterranean diet really so important to feel good?

Two components are particularly important for the prevention of many diseases: **polyphenols** contained in EVO and lycopene. Four prospective studies in Spain, Greece and Italy confirmed that EVO consumption is associated with a lower risk of breast cancer. They showed that if we replaced with unsaturated fats, which EVO is rich in, just 5% of the total calories introduced as saturated fats, we could record a 33% reduction in breast cancer risk, 22% in colorectal cancer, as well as other cancers of the upper aerodigestive tract. EVO contains **oleocanthal**, a powerful anti-inflammatory and two phenolic compounds abundant in EVO, **hydroxytyrol** and **taxifolin**, which inhibit new blood vessel formations and new cancer

da speech
"OLIO DELLE OLIVE NELLA PREVENZIONE DEL TUMORE DEL SENO: studi clinici"
Prof Paolo Veronesi
Direttore Div .Senologia Istituto Europeo Oncologico IEO Milano
Presidente della Giuria HEALTH AWARDS OLIO GENIALE
Parco Tecnologico Padano, premiazione, 11.05.2019

Concorso “olio geniale” – l’extra vergine vero a meno

più l’olio è buono, più il prezzo é basso, più vince
“olio geniale” per:
la qualità accertata
il prezzo sostenibile
l’eleganza sensoriale
la flessibilità in cucina
la salute

I concorsi, a partire dai primi anni 2000, hanno avuto il merito di stimolare la produzione di oli di altissima qualità, quel 10% fatto con olive verdi, bassa resa e prezzi adeguati. Hanno ignorato però l’assaggio dell’Olio per la Famiglia, quel 90% della produzione mondiale fatto da olive mature, che etichettato Extra Vergine spesso non lo è.
Ricordiamo che l’ EVO per legge CE2568/91 non può contenere difetti.

Concurso “olio geniale” – el virgen extra cierto a menos

cuanto más el aceite es bueno, más bajo es el precio, más gana
“aceite genial” por:
la calidad comprobada
el precio sostenible.
la elegancia sensorial
la flexibilidad en la cocina
la salud

Las competiciones, desde principios de la década de 2000, han tenido el mérito de estimular la producción de aceites de la más alta calidad, el 10% hecho con aceitunas verdes, bajo rendimiento y precios apropiados. Pero ignoraron la cata del Aceite para la Familia , el 90% de la producción mundial hecho de aceitunas maduras, que a menudo llaman AOVE cuando no lo es. Recordamos que el AOVE por ley CE2568/91 no permite contener defectos.

“olio geniale” Competition – real extra virgen for less

the more olive oil is good, the lower is the price, the more it wins
“genial olive oil” because:
proven quality
sustainable price
sensory elegance
flexibility in the kitchen
health

The competitions, since the early 2000s, have had the merit of stimulating the highest quality olive oil production, that 10% made with green olives, low yield and related prices. However, they ignored to test of the “Olive Oil for the Family”, that 90% of the world production, made from ripe olives, which is labeled Extra Virgin, but often it is not. Let us remember you that EVO by law CE2568/91 can not contain any defects.

Olio Geniale

Bruschette
Tapas
Bruschettas

Olio Geniale

Insalate
Saladas
Salads

ACCADEMIA OLEARIA
TENUTE FOIS
ACCADEMIA
OLEARIA
TENUTE FOIS
OLIO
OLIO D'OLIVA DI CATEGORIA
SUPERIORE OTTENUTO
DIRETTAMENTE DALLE OLIVE
ED ESCLUSIVAMENTE MEDIANTE
PROCEDIMENTI MECCANICI
ESTRATTO A FREDDO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SARDEGNA DOP
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
FRUTTATO VERDE
500 ML

Tutto ok

Finocchi in festa

Top of the Year Health Award 2026

Sardegna DOP

9,7/10 - € 26,00 l

Accademia Olearia

https://www.accademaolearia.com/

Ingredienti
- 2 finocchi grandi, affettati fini
- 2 arance, pelate e tagliate a pezzi
- 1 melograno, sgranato
- 1 manciata di noci, tostate
- EVO DOP Acc.Olearia abbondante!

Preparazione:
1. In una ciotola grande, mescola delicatamente finocchi, arance, melograno e noci.
2. Condire con olio EVO fruttato il Tradizionale di Accademia Olearia
3. Sale e pepe a piacere.
4. Guarnisci con prezzemolo e servi subito. L'olio EVO è il re di questo piatto!

Ingredientes
- 2 grandes hinojo, en rodajas finas
- 2 naranjas, peladas y picadas
- 1 granada, sin semillas
- 1 puñado de nueces tostadas
- ¡AOVE DOP Acc. Olearia en abundancia!

Preparación
1. En un tazón, combine suavemente hinojo, naranjas, granada y las nueces.
2. Rocíe con el AOVEa Afrutado Tradicional de Accademia Olearia.
3. Salpimiente al gusto.
4. Decore con perejil y sirva irapido. ¡El AOVE es el rey de este plato!

Ingredients
- 2 large fennel bulbs, thinly sliced
- 2 oranges, peeled and chopped
- 1 pomegranate, seeded
- 1 handful of walnuts, toasted
- EVO DOP Acc.Olearia in abundance!

Preparation
1. In a large bowl, gently combine fennel, oranges, pomegranate, and walnuts.
2. Drizzle with Accademia Olearia's Traditional Fruity Extra Virgin Olive Oil.
3. Salt and pepper to taste.
4. Garnish with parsley and serve soon. EVOO is king in this dish!

Olio Geniale

Zuppe
Paste
Gazpacho Salmorejo
Soups

OLIOMANIA
Coupage
Biologico
OLIOMANIA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO
100% ITALIANO
MARINA PALUSCI
Marina Palusci

Ravioli in salsa di asparagi

Top of the Year Health Award 2026 Bio

Oliomania Bio

9,5/10 - € 15,00 l

Marina Palusci

http://www.olivetopependone.com/

Ingredienti
ravioli: 300g farina, 3 uova, farina mais; ripieno 300g ricotta di vacca, **Oliomania Palusci,** pepe bianco Sarawak, noce moscata; salsa 300g asparagi, noce di burro, **Oliomania Palusci**, rametto di santoreggia, acqua

Preparazione:
Fai la sfoglia. Divisi teste e gambi, mixa gli asparagi gambo, burro, **Oliomania,** santoreggia e acqua, lasciando le teste a parte. Manteca ricotta, pepe, noce moscata e fai i ravioli**.** Metti la crema in padella, salta i ravioli e guarnisci con santoreggia fritta, teste di asparagi e **Oliomania** a tavola

Ingredientes
ravioles: 300 g de harina, 3 huevos, harina de maíz; relleno 300 g de ricotta de vaca, **Oliomania Palusci**, pimienta blanca de Sarawak, nuez moscada; salsa 300 g de espárragos, nuez de mantequilla, **Oliomania Palusci**, ramita de ajedrea, agua

Preparación
Hacer el hojaldre de huevo. Divididas cabezas y tallos, mezclar tallos de espárragos, mantequilla, **Oliomania**, ajedrea y agua, dejando las cabezas aparte. Cremar ricotta, pimienta, nuez moscada y hacer ravioles. Poner la nata en la sartén, saltear los raviolis y decorar con ajedrea frita, cabezas de espárragos y Oliomanía en la mesa

Ingredients
raviolis: 300g flour, 3 eggs, cornmeal; filling 300g cow ricotta, **Oliomania Palusci**, Sarawak white pepper, nutmeg; sauce 300g asparagus, knob of butter, **Oliomania Palusci**, sprig of savory, water

Preparation
Make the egg puff pastry. Divided stalks have been, mix the asparagus stalks, butter, **Oliomania**, savory and water, leaving the heads aside. Mix ricotta, pepper, nutmeg and make raviolis. Put the cream in the pan, skip the ravioli and garnish with fried savory, asparagus heads and **Oliomania** at the table

Frantoio del
Monte Pisano
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ITALIANO
FRANTOIO
DEL MONTE PISANO
50 cl e

Zuppa alla frantoiana

Health Award 2025 Bio

EVO ITALIANO

9,1/10 - € 18,00 l

Frantoio del Monte Pisano

https://frantoiomontepisano.it/

Ingredienti
30 foglie di cavolo nero tagliate, 2 gambi di sedano, 2 carote, 1 cipolla rossa, 1 patata, timo, finocchio, salvia ed erbe dell'orto, aglio, 1/2 kg di fagioli bianchi secchi, sale, EVO Fr. Monte Pisano, polpa di pomodoro, peperoncino qb, 300 g di pane casalingo

Preparazione:
Cuocere i fagioli rinvenuti la notte in 2 litri di acqua fredda. Aggiungi le verdure trittate e l'EVO. Far bollire a fuoco lento 1 h e a metà aggiungere il peperoncino. Abbrustolire il pane casalingo e agliarlo. Far riposare per alcuni minuti e condire con EVO Monte Pisano con una spolverata di pepe nero.

Ingredientes
30 hojas de col negra picadas, 2 tallos de apio, 2 zanahorias, 1 cebolla roja, 1 patata, tomillo, hinojo, salvia y hierbas de la huerta, ajo, 1/2 kg de judías blancas secas, sal, AOVE Fr. Monte Pisano, pulpa de tomate, guindilla al gusto - 300 g de pan casero

Preparación
Cocer los frijoles remojados durante la noche en 2 litros de agua fría. Añade las verduras picadas y el AOVE. Dejar cocer a fuego lento durante 1 hora y añadir la guindilla a mitad de cocción. Tostar el pan casero y espolvorearlo con ajo. Dejar reposar unos minutos y condimentar con AOVE Monte Pisano y una pizca de pimienta

Ingredients
30 chopped black cabbage leaves, 2 celery stalks, 2 carrots, 1 red onion, 1 potato, thyme, fennel, sage and garden herbs, garlic, 1/2 kg of dried white beans, salt, EVO Fr. Monte Pisano, tomato pulp, chilli

Preparation
Cook the beans soaked overnight in 2 liters of cold water. Add the chopped vegetables and the EVO. Simmer for 1 hour and add the chili pepper halfway through. Toast the homemade bread and garlic it. Let it rest for a few minutes and season with EVO Monte Pisano with a sprinkling of black pepper.

FRANTOIO
AQUILA
1972
olio extravergine
di oliva
100% ITALIANO
ESTRATTO A FREDDO

Gnocchi al pesto di rucola e salmone

Top of the Year Health Award 2026 Bio

1972

8,5/10 - € 15,00 l

Frantoio Aquila

www.frantoioaquila.it

Ingredienti

100 g rucola, 10 foglie di basilico, 5 foglie di menta, 1 spicchio di aglio, 50 g di pinoli, 50 g di nocciole, 50 g di mandorle,4 cucchiai di pecorino grattato, 4 cucchiai di grana grattato, 4 cucchiai di EVO 1972, sale

Preparazione:

Fare un pesto di rucola, basilico, menta, aglio, sale, pinoli, mandorle, nocciole e Pecorino grattugiato con EVO 1972. Lessare le patate, farne una purea, aggiungere uovo, sale, farina e impastare. Fare rotolini di 1 cm e tagliare gli gnocchi. Bolliti, metterli in una boule con il pesto. Servire guarnendo con salmone affumicato a filetti.

Ingredientes

100 g rúcula, 10 hojas albahaca, 5 hojas menta, 1 diente ajo, 50 g piñones, 50 g avellanas, 50 g almendras, 4 cucharadas queso pecorino rallado, 4 cucharadas queso parmesano rallado, 4 cucharadas aceite de oliva virgen extra 1972, sal

Preparación

Haz un pesto con rúcula, albahaca, menta, ajo, sal, piñones, almendras, avellanas y queso pecorino rallado con un chorro de AOVE 1972. Hierva las patatas haz un puré, añade huevo, sal y harina, y mezcle. Formar rollos de 1 cm y corte los ñoquis. Hiervelos, páselos a un bol con el pesto. Sírvalos con los filetes de salmón ahumado

Ingredients

100 g arugula, 10 basil leaves, 5 mint leaves, 1 clove garlic, 50 g pine nuts, 50 g hazelnuts, 50 g almonds, 4 tablespoons grated pecorino cheese, 4 tablespoons grated Parmesan cheese, 4 tablespoons of 1972 EVO, salt

Preparation

Do a pesto with arugula, basil, mint, garlic, salt, pine nuts, almonds, hazelnuts, and grated Pecorino cheese with 1972 EVO. Boil the potatoes until puréed, add egg, salt, and flour, and mix; make 1 cm rolls. Boil and put them into a bowl, add the pesto. Serve with the smoked salmon fillets.

Olio Geniale

Carne
Pesce
Meat
Pescado
Fish

Jordan
Olivenöl
Natives Olivenöl extra
Bio-Olivenöl
e 500 ml

Jordan’s Sea Bream

Health Award 2026 Bio

Jordan Bio-Olivenol

8,5/10 - € 22,00 l

Jordan

www.jordanolivenoel.de

Ingredienti
2 orate, 1 rametto ciascuno di salvia, timo e rosmarino, 6 spicchi d'aglio, 80 ml di olio d'oliva, 2 peperoni rossi, 1 zucchina piccola, 50 g di olive verdi snocciolate, 10 ml brodo vegetale, 1/4 mazzetto di prezzemolo a foglie lisce, sale marino grosso

Preparazione:
Scaldare il forno a 120°C. Condire il pesce pulito con sale erbe aromatiche e aglio. Ponetelo in una padella e cuocetelo. Mette -re in forno per 30’.Rosolare peperoni zucchine e olive, poi a 1\2 cottura il brodo. Tenete l'orata in caldo e finire di rosolate le verdure. Aggiungere il prezzemolo e unire le verdure sull'orata prima di servire.

Ingredientes
2 doradas, 1 ramita de salvia, tomillo y romero, 6 dientes de ajo, 80 ml de aove, 2 pimientos rojos, 1 calabacín pequeño, 50 g de aceitunas verdes deshuesadas, 10 ml de caldo vegetal, 1/4 manojo de perejil de hoja plana, sal marina gruesa

Preparación
Calentar el horno a 120°C. Sazone el pesca-do limpio con sal, hierbas y ajo. Colócalo en una sartén y cocínalo en el horno durante 30'. Dorar pimientos, calabacines y aceitu-nas, luego añadir el caldo a la mitad de la cocción. Mantener caliente la dorada y terminar dorar las verduras. Añade perejil y verduras sobre la dorada antes de servir.

Ingredients
2 sea bream, 1 sprig each of sage, thyme, and rosemary, 6 cloves of garlic, 80 ml olive oil, 2 red bell peppers, 1 small zucchini, 50 g pitted green olives, 10 ml Liquid Flavour Vegetarian, 1/4 bunch of flat-leaf parsley, coarse sea salt

Preparation
Heat the oven to 120°C. Season the clea-ned fish with salt, herbs and garlic. Place it in a pan and cook it. Place in the oven for 30'. Brown the peppers, courgettes and olives, then add the broth after 1/2 coo-king. Keep the sea bream warm and finish browning the vegetables. Add parsley and vegetables over the fish before serving.

Olio Geniale

Dolci
Postres
Cakes

Jordan
Olivenöl
Natives Olivenöl extra
e500 ml

Jordan’s Olive Oil Pralines

Health Award 2026

Jordan Native Olive Oil

8,5/10 - € 22,00 l

Jordan

www.jordanolivenoel.de

Ingredienti
375g panna, 65g glucosio, 20g olive nere tritate, 400g copertura di cioccolato fondente 64%, 400g cioccolato al latte, 200g olio d'oliva

Preparazione:
Portare a ebollizione la panna e il glucosio, quindi aggiungere le olive tritate e lasciarle in infusione per 10’. Filtrare il composto e versarlo sul cioccolato fuso. Sbattere in un'emulsione, quindi incorporare l'olio d'oliva. Versare su una teglia e lasciare indurire 15 ore. Tagliare a pezzetti e ricoprire con cioccolato.

Ingredientes
375 g de nata, 65 g de glucosa, 20 g de aceitunas negras picadas, 400 g de cobertura de chocolate negro 64%, 400 g de chocolate con leche, 200 g de aceite de oliva

Preparación
Llevar a ebullición la nata y la glucosa, añadir las aceitunas picadas y dejar infusionar durante 10’. Cuela la mezcla y viértela sobre el chocolate derretido. Batir en una emulsión, luego incorporar el aceite de oliva. Vierta en una bandeja para hornear y déjelo endurecer durante 15 horas. Cortar en trozos y cubrir con chocolate.

Ingredients
375g cream , 65g glucose, 20g chopped black olives, 400g dark chocolate couverture 64%, 400g milk chocolate, 200g olive oil

Preparation
Bring cream and glucose to a boil, then add the chopped olives and let them infuse for 10’. Strain the mixture and pour it over the melted chocolate. Whisk in an emulsion, then incorporate the olive oil. Pour onto a baking sheet and let it harden 15 hours. Cut in pieces and coat with chocolate.

Tributo al Ristorante Noma di Copenhagen “Noma flowers salad”
Homenaje al Restaurante Noma en Copenhague "Noma flowers salad"
Tribute to Noma Restaurant in Copenhagen "Noma flowers salad"

Gino Celletti

World Monocultivar Olive Oil Extraction,
Mktg & Business Consultant

Scientific Background
- Industrial Chemistry
- Biological Sciences
- Pharmaceutical Chemistry and Technology
Int'l Competitions
- monocultivaroliveoil.EXPO: Chairman & Panel Leader
- monocultivaroliveoil.BIO: Chairman & Panel Leader
- OIL CHINA: Panel Leader & Director of Marketing, Beijing
- NYIOOC: Panel Leader New York Int'l Olive Oil Competition
- JOOP: Panel Leader Japan Olive Oil Prize, Tokyo
Titles
- CTU Court of Milan, Extra Virgin Olive Oil Technical Consultant, register n° 11868
- MIPAF Ministry of Agriculture Politics: Extra Virgin Olive Oils Technician and Expert
- ISOM Int.l School of Oil Master, Panel Leader courses for COI T/20 applications.
- Edible Olives Taster
- ONAV Wine Taster
Professional Experience
- Pharmaceutical Marketing Director: Abbot, ICI, SKF, Sanofi, Bayer
- Master of Monocultivar Olive Oil, Milan: Chairman & Teacher
Food & Restaurant Business
- Il Frantoio, S. Margherita Ligure (GE)
- La Daunia, c.so Garibaldi, Milano
- Brasserie Garibaldi, c.so Garibaldi Milano
- Blu, c.so Garibaldi, Milano
- Frantoi Celletti & Cultivar, v. Gluck, Milano
- Frantoi Celletti Blu, v. Ascanio Sforza, Naviglio Pavese, Zona Movida, Milano
World Monocultivar Olive Oil Extraction, Mktg & Business Consultant
Parco Tecnologico Padano "Science Park" Olive Oil Promoter & Business Partner
MOOA Marketing & Culture Association CEO & Founder
Pieralisi Olive Oil Business development
Haus Olive Oil Business CEO
Web
www.monocultivaroliveoil.com
www.frantoicelletti.com
www.cellettiqrolio.com
www.cookevo.com
www.ginocelletti.com

GC
ginocelletti

Frantoi Celletti
OIL BAR RESTAURANT CAFE

EXPO
MILANO 2015

Celletti QR Olio

SOL EXPO

Cook
olive oil

Gino Celletti

World Monocultivar Olive Oil Extraction, Mktg & Business Consultant

nato da genitori umbri ma professionalmente milanese, più di 40 anni fa metteva on-line il sito ***www.frantoicelletti.com*** *ed iniziava la sua guerra all'olio cattivo. A questo seguiva* ***www.monocultivaroliveoil.com****, l'unico dedicato esclusivamente alle 1584 varietà (cultivar) dell'Olea Europaea. I suoi studi scientifici si scoprono subito utili alla comprensione della chimica dell'olio, quando va a dirigere il Marketing delle Industrie Farmaceutiche che trattano le patologie del Dismetabolismo Lipidico e si convince che l'Olio delle Olive può curarle molto meglio quando ottenuto da olive raccolte all'inizio dell'invaiatura (maturazione) con i polifenoli al massimo livello. Ma poiché ogni cultivar invaia in tempi diversi, realizza anche che fare la raccolta differenziata per singola varietà è fondamentale e che questo* ***olio perfetto****, è solo il* ***monocultivar olive oil****. Forte di questa convinzione, abbandona l'Industria Farmaceutica e apre 5 ristoranti con questa strategia. Per il mix di esperienze scientifiche e professionali ed in virtù dei titoli conseguiti, è oggi riconosciuto come un esperto mondiale completo, capace di indagare con competenza ogni aspetto dell'Olio delle Olive, tanto da dirigere le più importanti competizioni internazionali di Analisi Sensoriale e di rifiutarne altre, quando non ritenute attendibili. E' stato ed è consulente delle più importanti aziende produttrici di impianti per l'estrazione dell'olio delle olive più importanti al mondo, promuovendo anche soluzioni innovative per il recupero dei sottoprodotti dell'olio a scopi agronomici e alimentari*

nacido de padres de Umbría pero profesionalmente de Milán, puso el sitio ***www.frantoicelletti.com*** *en línea hace más de 40 años y comenzó su guerra contra el aceite malo. Esto fue seguido por el sitio* ***www.monocultivaroliveoil.com****, el único dedicado exclusivamente a las 1584 variedades (cultivars) de Olea Europaea. Sus estudios científicos son inmediatamente útiles para comprender la química del aceite de las aceitunas, cuando dirige la Comercialización de Industrias Farmacéuticas que tratan las patologías del desmetabolismo de los lípidos y está convencido de que el aceite de oliva puede curarlos mucho mejor cuando se hace con aceitunas cosechadas al comienzo del envero (maduración) con polifenoles al más alto nivel. Pero dado que cada cultivar tiene el envero en diferentes momentos, también se da cuenta de que hacer la recolección diferenciada para cada variedad es fundamental y que este* ***aceite de oliva perfecto*** *es solo el* ***aceite de oliva monocultivar****. Fortalecido por esta convicción, abandona la Industria Farmacéutica y abre 5 restaurantes con esta estrategia. Por la combinación de experiencias científicas y profesionales y en virtud de las calificaciones obtenidas, hoy es reconocido como un experto mundial completo, capaz de investigar de manera competente todos los aspectos del aceite de oliva, para dirigir las competiciones internacionales de análisis sensorial más importantes y rechazar otras, cuando no se considere confiable. Ha sido y es consultor para las empresas más importantes en el mundo que producen plantas de extracción de aceite de oliva, y también promueve soluciones innovadoras para la recuperación de subproductos del aceite de oliva con fines agronómicos y alimentarios.*

born to Umbrian parents but raised and educated in Milan, ***Gino Celletti*** *launched his war on bad oils more than 40 years ago with his* ***www.frantoicelletti.com*** *website.* ***www.monocultivaroliveoil.com*** *website followed and still today it is the only website dedicated exclusively to the 1584 different varieties (cultivars) of Olea Europaea. In his role as Head Marketing of Pharmaceutical Industry for the treatment of lipid metabolism disorders, he found his studies in science to be immediately useful in understanding olive oil chemistry. His work there convinced him that Olive Oil could treat these disorders much better if made from olives at the early stages of ripening when polyphenols are at their highest level. But since each cultivar ripens at a different time, he also realized that making the timed-separated collection of each variety was essential and that* ***perfect olive oil*** *is only* ***the monocultivar olive oil****. Armed with this conviction, he left the pharmaceutical industry and opened 5 restaurants under this philosophy. Through his combination of scientific and professional experience and by virtue of his qualifications, he is now recognized as one of the world's most reliable and complete experts, able to competently investigate every aspect of Olive Oil, including heading the most significant International Sensory Analysis Competitions as well as rejecting those not considered reliable. He has been and is a consultant for the world's most important companies producing olive oil extraction plants, also promoting innovative solutions for the recovery of oil by-products for agronomic and food purposes.*