



## NEWS OLEA – 2013

### **EVENTI - ATTIVITA' RICREATIVE – FORMAZIONE**

1 – **ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI 2013** – Vedi lettera di convocazione

2 – **COSTITUZIONE COMITATO DI ASSAGGIO PROFESSIONALE (PANEL) O.L.E.A.**

Come stabilito dall'Assemblea 2012, OLEA sta lavorando alla costituzione di un proprio Panel, grazie alla messa disposizione della Sala di Analisi Sensoriale, presso l'Istituto d'Istruzione Superiore Alberghiero "A. Panzini" di Senigallia con il quale OLEA sta collaborando per altre attività.

Il Comitato di Assaggio Professionale - Panel OLEA sarà composto da "esperti assaggiatori" esclusivamente associati OLEA e selezionati del Capo Panel incaricato alla sua costituzione e gestione.

I Soci OLEA in regola con le quote degli ultimi due anni e iscritti all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti, possono chiedere di partecipare alle selezioni per il panel con presentazione della Domanda e del Curriculum Vitae di assaggiatore.

Dopo la valutazione delle domande e dei titoli di preferenza o di merito, i candidati saranno invitati alle prove di selezione.

I titoli di priorità saranno: 1) Iscrizione all'Elenco nazionale dei Tecnici ed Esperti (obbligatoria); 2) titolo di idoneità quale Capo Panel; 3) membro attuale o aver partecipato ad un Comitato di Assaggio riconosciuto; 4) Esperienza quale Giudice in Concorsi OLEA da almeno 5 anni; 5) residente nelle province di Ancona, Macerata, Pesaro, Rimini e Forlì - Cesena;

Gli interessati dovranno inviare a [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info) e per posta a O.L.E.A. – c/o I.I.S. A. Cecchi, Via Caprile ,1 – 61121 PESARO, **entro e non oltre il giorno 30 Giugno c.a.**: Dichiarazione sostitutiva / Curriculum vitae, n. iscrizione elenco regionale e copia del Documento di Identità.

Sarà cura del Capo Panel e della Segreteria comunicare l'accettazione e l'eventuale convocazione alle prove di selezione.

3 – **FIGURA DEL "DEGUSTATORE ESPERTO OLEA" – ELENCO 2013 - SELEZIONI**

Al fine di coinvolgere i Soci all'attività di assaggio e valorizzarne le capacità sensoriali e la professionalità, è istituita la figura del Degustatore Esperto OLEA che farà parte di un'apposito Elenco OLEA dei Degustatori Esperti.

Potranno essere altresì essere istituite altre tipologie di "Degustatori Esperti OLEA" per altri prodotti, quali: olive da mensa, formaggi, salumi, pane, ecc.

Tutti i Soci interessati, almeno iscritti all'Elenco Nazionale (con esclusione dei Soci membri dei Panel riconosciuti i quali entreranno di diritto), potranno partecipare alle selezioni per la verifica dell'esperienza e preparazione.

A coloro che supereranno le prove selettive, saranno consegnati il "Diploma di Degustatore Esperto OLEA" e il distintivo dell'associazione. Il titolo rilasciato sarà valido per l'anno in corso e solo per i soci OLEA regolarmente paganti. Dopo le selezioni che sono già iniziate per la delegazione Friuli Venezia Giulia, sarà predisposto quanto prima un calendario con modalità, date e luoghi di selezione. Tutte le info sul sito [www.olea.info](http://www.olea.info).

4 – **CALENDARIO OLEA 2014 – ITALIA: TERRA D'OLIVI E OLIO**

E' intenzione dell'Associazione, con il contributo di tutti i Soci appassionati di fotografia, realizzare un calendario fotografico per l'anno 2014 dal titolo: Italia: terra d'olivi e olio.

I Soci interessati sono invitati a realizzare fotografie sul tema in oggetto, con particolare riferimento a: la pianta, il paesaggio, il lavoro, le varietà, le aziende, i frantoi, la gastronomia e la ristorazione, ecc.

Le fotografie in formato digitale o pellicola, dovranno essere inviate a [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info) o in cd/dvd o cartaceo con negativo allegato, per posta a O.L.E.A. – c/o I.I.S. A. Cecchi, Via Caprile 1 – 61121 PESARO, **entro il giorno 10 Novembre c.a.**

Una commissione selezionerà quelle più significative e meritevoli di essere inserite nel calendario.

Saranno assegnati premi e riconoscimenti alle fotografie prime classificate. Regolamento sintetico nel sito [www.olea.info](http://www.olea.info).

Tutte le foto pervenute saranno stampate ed esposte in un'apposita mostra in occasione delle premiazioni del 5° Concorso nazionale OLEA il Premio L'Oro d'Italia 2014.

**O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori**

Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti

Sede Legale – c/o I.I.S. – A. Cecchi - via Caprile, 1 – 61121 Pesaro – Sede Operativa – c/o C.O.D.M.A. via Campanella,1 – 61032 Fano (Pu)

Sito web: [info@olea.info](http://info@olea.info) e.mail: [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info) – tel. 3387798125 - 3388328092



## 5 – ATTIVITA' DI FORMAZIONE – SEDUTE DI ASSAGGIO

I Soci che necessitano svolgere le Sedute di Assaggio Certificate (20) per l'iscrizione e all'elenco degli assaggiatori, potranno svolgerle anche presso il Panel del Campus degli Alimenti di Cesena – Università di Bologna, con il quale OLEA collabora e presso il quale sarà possibile effettuare almeno 2 o 3 al mese, anche i mesi di Luglio e Agosto.

Per info e prenotazioni contattare il Capo Panel - Sara Barbieri (socio OLEA) e-mail [sara.barbieri@unibo.it](mailto:sara.barbieri@unibo.it)

## 6 – IL NASO D'ITALIA – Campionato nazionale dell'olfatto - 8<sup>a</sup> edizione ( da valutarne fattibilità e tempi)

Al fine di valorizzare le doti olfattive e mettere alla prova le capacità sensoriali degli associati e del pubblico in generale, dai bambini agli adulti in diverse categorie, OLEA intende riproporre l'evento, estendendolo a tutte le aree rappresentate dai nostri soci, il 7° campionato nazionale dell'olfatto, con un calendario da programmare entro il prossimo autunno – inverno.

Le selezioni e le prove si terranno presso la sede nazionale e/o le varie delegazioni, in occasione di manifestazioni ed eventi pubblici. Regolamento sintetico e calendario nel sito [www.olea.info](http://www.olea.info) (da fine Settembre).

## 7 – ALCUNE ATTIVITA' DELLE DELEGAZIONI (fino ad Ottobre ) Info: tutto su [www.olea.info](http://www.olea.info)

- **Delegazione Friuli Venezia Giulia** - Responsabili Marisa Cepach 3287682365 e Gilberto Moroso 335 64 41 795.  
Ven. 28 Giugno – San Dorligo della Valle – TS – Seduta di Assaggio – Responsabile: Marisa Cepach  
Dom. 30.6.2013 - San Daniele del Friuli – Aria di Festa 2013 - Seduta di Assaggio e pranzo in Collina.
- **Delegazione Umbria** - Responsabile Angela Canale: 3203319481 - [angela.canale@gmail.com](mailto:angela.canale@gmail.com)  
Fine Settembre-Ottobre – Todi e Perugia - Weekend Venerdì pomeriggio e Sabato -- Visita guidata ad aziende olivicole rappresentative e siti a sorpresa - soggiorno in agriturismo. N. 2 Sedute di Assaggio Certificate presso la Sala Panel di Todi dell'ASSOPROL – Capi Panels Angela Canale e Stefano Cerni.
- **Delegazione Campania** - Responsabile: Emilio Conti 3332267684 - [oleificiocontiemilio@gmail.com](mailto:oleificiocontiemilio@gmail.com)  
Prossimo programma: Degustazioni per con catalogazione oli delle province campane. Gita in Friuli per conoscere i soci della delegazione e la realtà olivicola della regione. Partecipazione ad eventi culturali importanti per promuovere l'associazione. -
- **Delegazione Salento** - Responsabili Antonio Cerfeda 3283569651 – [antonio.cerfeda@unile.it](mailto:antonio.cerfeda@unile.it) Mino Pierri 3476882605  
27.6 - 2.7.2013 - Corso di Idoneità Fisiologica all'Assaggio – Alessano (Le) in collaborazione con Coldiretti di Lecce, Olivicoltori di Puglia e CEA Posidonia Ugento.  
Sab. 29.6 – Alessano (Le) **Assemblea parziale di delegazione** per il rinnovo della carica di delegato regionale e locale
- **Delegazione Sicilia Orientale** – Responsabile Antonio Sena 3930425874  
Attività di promozione dell'associazione OLEA e dell'olio da olive, con l'Ente Parco Fluviale dell'Alcantara – Messina

## 8 – ELENCO DELLE ATTIVITA' PIU' IMPORTANTI GIA' IN PROGRAMMA PER IL 2013/2014

- 14° Concorso Regionale L'Oro delle Marche – 20-25 Novembre 2013 e L'Olio Novello in Tavola 2013 – Montegridolfo – Rn
- 6° Concorso regionale L'Oro della Puglia e 9° Concorso L'Oro del Salento – Febbraio 2014
- 5° Concorso Nazionale Premio L'Oro d'Italia – Febbraio-Marzo 2014
- 3° Concorso Internazionale L'Oro dei Due Mari – Marzo-Aprile 2014 e Concorso gastronomico “L'Oro nel Piatto” in collaborazione con Forum Adriatico e Ionio, Croazia e Slovenia, Bosnia, Grecia, ecc. e Tipicità Fermo.
- 19° Concorso provinciale Majenca e l'Olio di Muggia – Trieste – Aprile Maggio 2014
- Progetto “ L'Olio in Casa” - sondaggio su qualità e consumi presso le famiglie tramite le scolaresche – vari luoghi
- Altre: Corsi assaggiatori e aggiornamento, divulgativi, Sedute di Assaggio, attività di Formazione e ricreative.

La Segreteria Organizzativa

Pesaro, 15 giugno 2013

Il Presidente  
Ettore Franca