



Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori,
Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti

Gent.mo Produttore
Spett.le Azienda

Oggetto:

Premio Nazionale "L'Oro d'Italia®" 2016 - 7° Concorso degli oli extravergini di oliva italiani - "Le Gocce d'Oro®"
e **5° Premio Internazionale "L'Oro del Mediterraneo" 2016 e Guida L'Oro d'Italia in tasca.**

O.L.E.A., in collaborazione con il **CEA Posidonia** di Ugento e i **Viandanti dei Sapori**, insieme alla **Regione Puglia** - Assessorato alle Risorse Agroalimentari, indice la settima edizione del Premio Nazionale **"L'Oro d'Italia®" 2016 - "Le Gocce d'Oro®"** col quale, perseguono l'idea che il confronto fra prodotti e produttori sia una delle chiavi per migliorare e, mostrare il meglio ai consumatori e far loro conoscere ed apprezzare l'olio extravergine d'Italia ancora "... questo sconosciuto" per molti. In quest'ottica **"L'Oro d'Italia®"** vuole essere una vetrina degli oli italiani nella vasta gamma della loro variabilità, vero punto di forza a fronte di prodotti standardizzati.

Oli *blend*, *monovarietali*, *DOP* e *IGP*, ottenuti da olive coltivate biologicamente e non, compresi gli "oli estremi" del nord dell'Italia, saranno confrontati e valutati per evidenziare il meglio di quanto si produce nelle Regioni italiane.

La serietà e la fondatezza de **"L'Oro d'Italia®"** sono attestate dal patrocinio di Autorità, Ministeri, Enti e Associazioni che hanno compreso il valore e il significato dell'iniziativa attivata da O.L.E.A che, da circa vent'anni, opera per sviluppare la conoscenza di una delle eccellenze dell'agricoltura nazionale.

La cerimonia della premiazione sarà il momento di soddisfazione dei produttori che, di fronte alle Autorità, ai convenuti e ai media vedranno il riconoscimento alla passione ed al loro lavoro.

Visto il successo delle precedenti edizioni, O.L.E.A. intende proseguire l'iniziativa che ha assunto un notevole significato promozionale. Gli oli giudicati di alta qualità saranno fusi in un blend che, confezionato in bottiglie numerate e vestite con l'etichetta celebrativa de **"L'Oro d'Italia 2016"**, diventerà l'**"Olio Ambasciatore"** dell'Italia olearia, presentato e fatto degustare, sia al pubblico che agli operatori del settore, nelle manifestazioni alle quali O.L.E.A. partecipa in Italia e all'estero.

O.L.E.A., a nome dei produttori, ne farà dono ad Autorità e personalità di cultura e spettacolo.

A margine del Concorso, gli oli non utilizzati per le selezioni, per le degustazioni e per le mostre, a nome di tutte le aziende italiane partecipanti, saranno donati ad istituzioni benefiche meritorie come **Olio della Solidarietà**.

Al fine di promuovere scambi culturali e per favorire attività di promozione, gli oli prodotti negli Stati bagnati dal Mediterraneo, potranno concorrere al 5° Premio Internazionale **"L'Oro del Mediterraneo" 2016** che O.L.E.A. organizza in collaborazione con Enti e Associazioni di produttori e culturali.

O.L.E.A., intende inoltre realizzare **L'Oro d'Italia, in tasca**, una guida riservata alle migliori aziende olivicole italiane distintesi al Premio "L'Oro d'Italia" e che abbiano ottenuto, nel corso della presente edizione del concorso almeno 3 "Gocce d'Oro", riconoscimento distintivo della qualità che OLEA attribuisce agli oli meritevoli.

OLEA provvederà, in tempi brevi, a comunicare alle aziende istruzioni e condizioni per l'adesione e una domanda/scheda descrittiva dell'azienda, da restituire quanto prima da parte degli interessati. Nella Guida saranno inserite solo le aziende aderenti al Premio L'Oro d'Italia 2016 e saranno invitate le aziende che nel frattempo avranno dichiarato preliminare interesse, nella Domanda di partecipazione al concorso, ad esservi inserite e al loro acquisto al prezzo netto di stampa.

La guida sarà presentata ai produttori e alla stampa in occasione delle premiazioni de **"L'Oro d'Italia 2016"**.

Per tutto questo O.L.E.A. sarà onorata di averLa presente con i suoi oli extravergini, a questa edizione de **"L'Oro d'Italia®" 2016 - "Le Gocce d'oro"**, augurandoLe successo e soddisfazione.

Cordiali saluti.

Il Presidente O.L.E.A.

prof. Ettore Franca

Pesaro, 15 dicembre 2015

Allegati: Brochure / Regolamento - Domanda di partecipazione e Verbale di prelievo

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)
Site web: www.olea.info www.oroditalia.info e-mail: segreteria@olea.info - Fax. 071-7959015 - tel. 3388328092 - 3387798125