

L'ORO D'ITALIA, IN TASCA - EDIZIONE 2016
Guida delle migliori aziende e oli del Premio nazionale "L'Oro d'Italia"

Spett.le **O.L.E.A.**
c/o I.I.S. A. Cecchi
Via Caprile, 1 - 61121 Pesaro
e.mail segreteria@olea.info

DICHIARAZIONE DI INTERESSE ALL'ADESIONE GRATUITA

*(si pregano tutti i produttori aderenti a L'Oro d'Italia 2016, di compilare con attenzione tutti i campi e le voci richieste e restituire a segreteria@olea.info entro il **10 febbraio 2016**)*

Il sottoscritto _____, rappresentante
della Azienda Agricola Frantoio _____,

informato e a conoscenza:

- che è in fase di realizzazione, a cura di O.L.E.A., una nuova Guida dal titolo "L'Oro d'Italia, in tasca", edizione 2016, riservata a tutte le migliori aziende olivicole italiane e ai migliori oli d'Italia, partecipanti al 7° Premio nazionale L'Oro d'Italia, concorso nazionale degli oli di oliva vergini ed extravergini italiani promosso e organizzato da OLEA, in collaborazione con Enti e Associazioni nazionali; l'inserimento delle aziende in Guida, salvo esplicito diniego, sarà automatico e titolo gratuito;
- che nella Guida saranno comunque inserite solo le aziende o frantoi e i rispettivi oli che saranno insigniti, da OLEA e dalla Giuria del Premio nazionale L'Oro d'Italia 2016, di almeno 3 Gocce d'Oro, quale Menzione di Qualità 2016;
- che ad ogni azienda o frantoio sarà riservata una pagina intera, gratuita, che riporterà tutte le notizie aziendali e produttive. Onde evitare descrizioni di fantasia o informazioni fuorvianti per i consumatori e i fruitori della guida, saranno inserite le notizie fornite dalle aziende stesse, in maniera standardizzata con la **Scheda Aziendale (allegato 1)**. O.L.E.A. provvederà all'integrazione dei dati con la descrizione del profilo organolettico degli oli in concorso, nonché la lista dei riconoscimenti o premi ottenuti dall'azienda in occasione del presente Concorso 2016 e per tutte le altre edizioni del Premio L'Oro d'Italia alle quali ha partecipato;
- che la Guida è un'importante strumento di promozione culturale e commerciale, per le aziende stesse e per i loro oli di qualità, a livello nazionale e internazionale;
- che, salvo eventuali contributi pubblici o sponsorizzazioni private, la Guida sarà realizzata a totale carico di O.L.E.A. e con l'acquisto volontario e non obbligatorio di copie della medesima, da parte delle aziende interessate, secondo le opzioni e quantità sottoindicate;
- che i dati di cui alla presente Scheda Aziendale (Allegato 1) saranno utilizzati da OLEA esclusivamente per informazioni inerenti sia la promozione della Guida che del Concorso e non saranno divulgati ad altri,

con la restituzione della Scheda Aziendale (*allegato 1*),
dichiara preliminare interesse:

1. a **essere** **non essere** **inserito gratuitamente nella Guida L'Oro d'Italia, in tasca 2016;**
2. a **essere** **non essere** **interessato** all'acquisto della Guida al costo promozionale di **€. 8** a copia, **IVA compresa**, (*escluse spese di spedizione*) con le seguenti possibilità ed agevolazioni:
 - almeno **10** copie al costo di **€. 80**
 - almeno **20** copie al costo di **€. 160** (più 2 copie omaggio)
 - almeno **30** copie al costo di **€. 240** (più 4 copie omaggio)
 - almeno **50** copie al costo di **€. 400** (più 10 copie omaggio)
 - almeno **100** copie al costo di **€. 800** (più 25 copie omaggio).

Per motivi pratici, le Guide dovranno essere richieste direttamente all'editore previa domanda sottoscritta dall'interessato con il Buono d'Ordine che sarà fornito successivamente, a cura dell'editore stesso, alle aziende interessate.

Sarà cura dell'editore inviare al recapito delle aziende le copie richieste ed emettere regolare fattura di vendita.

Editore scelto da O.L.E.A.: Tecnoprint New Srl – via Caduti del Lavoro, 12 – 60131 Ancona

Luogo e data _____

il Rappresentante della ditta

firma leggibile

Autorizzazione al Trattamento dei dati personali D.Lgs. n. 196/03

Il sottoscritto autorizza, ai sensi del D.Lgs. n. 196/03, il trattamento manuale e informatico dei dati personali indicati nella presente Scheda Aziendale ai soli fini della comunicazione e divulgazione del Concorso L'Oro d'Italia e della Guida L'Oro d'Italia, in tasca. L'interessato potrà in ogni caso provvedere a richiedere la cancellazione del proprio nominativo e relativi dati personali con l'invio di una e-mail a segreteria@olea.info.

Luogo e data _____

il Rappresentante della ditta

firma leggibile

SCHEDA AZIENDALE**(allegato 1)**

(si pregano tutti i produttori aderenti a L'Oro d'Italia 2016, di compilare con attenzione tutti i campi e le voci richieste e restituire a segreteria@olea.info entro il 10 febbraio 2016)

Az. Agr./Oliv. Az. Agr./Oliv. con Oleificio aziendale Oleificio in conto terzi Anno di fondazione:

DENOMINAZIONE E DATI AZIENDALI

Denominazione legale ditta
Sede operativa: comune provincia. .cap
via civ.
tel. fax cell.
e-mail sito web
Nome del rappresentante: cell.
Sede legale (se diversa): comune provincia. cap
via civ.

ALTRE NOTIZIE AZIENDALI

Indirizzo: olivicolo seminativo vitivinicolo zootecnico frutticolo Altro
Attività: agriturismo fattoria didattica turismo rurale B&B ristorazione Altro

DATI DI PRODUZIONE

Olive della campagna 2015/2016: Totale q.li (di cui autoprodotte q.li.)
Produzione di olio campagna 2015/2016: Totale hl. (di cui monocultivar hl.)
Oliveti gestiti: ha ; totale n. piante età min/max / ; altitudine slm (m): da a
Principali cultivar: 1) 2) 3) 4)
Allevamento, sistema: promiscuo specializzato (300-400/ha) intensivo (oltre 400/ha)
Coltivazione, metodo principale: convenzionale integrato biologico biodinamico
Raccolta, metodo: manuale con agevolatori scuotitori

DATI DI MOLITURA / ESTRAZIONE

Presso Frantoio: aziendale di terzi cooperativo/consortile
Tecnologia di estrazione: tradizionale continua: 2 fasi 3 fasi percolamento
Conservazione dell'olio: in locale condizionato contenitori con azoto altro

TIPOLOGIA DEGLI OLI IN CONCORSO

Blend: nome dell'olio: Bio DOP/ IGP:
quantità del lotto: litri filtrato non filtrato
Monocultivar: nome dell'olio: Bio DOP/ IGP:
quantità del lotto: litri filtrato non filtrato monocultivar:
nome dell'olio: Bio DOP/ IGP:
quantità del lotto: litri filtrato non filtrato monocultivar:
nome dell'olio: Bio DOP/ IGP:
quantità del lotto: litri filtrato non filtrato monocultivar:

PRODOTTI IN VENDITA

Vendita diretta di olio in azienda: sì no a distanza (invio minimo 6 bottiglie) sì no
Confezioni e prezzo indicativo in azienda ai privati (Euro iva inclusa):
Bottiglie Lt. 0,250: da a Lt. 0,500: da a Lt. 0,750: da a
Altre produzioni dall'olivicoltura: olive da mensa oli aromatizzati prodotti per cosmesi
Altri prodotti:

BREVE DESCRIZIONE AZIENDALE (max 250 battute)