

PRO LOCO PIEDIRIPA E CONFAGRICOLTURA MACERATA  
XXV Rievocazione Storica della Trebbiatura e della XV riproposizione  
degli Antichi Mestieri il 24 giugno e 4 luglio 2010

**ORGANIZZANO IL PREMIO**

## "L'ASCELLU D'ORO"

3<sup>a</sup> selezione

### "DEGLI OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA DELLA PROVINCIA DI MACERATA"

**sabato 3 luglio 2010**

La Pro Loco di Piediripa, in collaborazione con CONFAGRICOLTURA di Macerata ed O.L.E.A. (Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori), con il patrocinio del Comune di Macerata, della Provincia e della Camera di Commercio di Macerata e delle Associazioni Maceratesi: Coldiretti, Confagricoltura, C.I.A., APIMAI, Co.Pa.Gri, Ampo, Aioma e April, promuovono la 3<sup>a</sup> selezione degli oli della Provincia di Macerata per l'assegnazione del premio "L'ASCELLU D'ORO":

#### **LA "SELEZIONE" ha come finalità:**

- 1- La sensibilizzazione degli "olivicoltori" e dei titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità dell'olio;
- 2- Lo stimolo agli "olivicoltori" a curare l'immagine per la presentazione del prodotto sui mercati;
- 3- La valorizzazione dei migliori oli extravergini di oliva prodotti nel territorio maceratese, per favorire la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori.
- 4- La promozione del territorio: sfruttando l'olio come prodotto di punta ed elemento attrattivo.

#### **È istituito un COMITATO ORGANIZZATORE composto da:**

- Un rappresentante della Pro Loco di Piediripa con funzione di Presidente;
- Un rappresentante di Confagricoltura;
- Un rappresentante della C.C.I.A.A. di Macerata;
- Il delegato O.L.E.A. della Provincia di Macerata, con funzioni di Segretario e con il compito di seguire l'organizzazione logistica alla costituzione della Commissione di Assaggio.
- Il Comitato Organizzatore si rende garante del rispetto e delle finalità che si ispirano alla selezione.

#### **Regolamento di partecipazione**

**Art. 1** - Alla selezione possono partecipare tutte le Aziende Olivicole e Frantoiani della Provincia di Macerata. Il quantitativo minimo per la partecipazione è:  
- per le aziende agricole Kg. 50 di olio prodotto nell'ultima campagna olivicola;

- per i frantoiani Kg 1000 di olio prodotto nell'ultima campagna olivicola;

**Art. 2** - I partecipanti dovranno far pervenire i campioni di olio entro le ore 20 del 25 giugno 2010 presso la sede della "Pro Loco di Piediripa - Piazzale Salvo D'Acquisto, n. 14 - 62100 Piediripa di Macerata, sede della PROLOCO, aperta appositamente nei giorni 22 - 23 - 24 e 25 dalle ore 17 alle ore 20 del mese di giugno c.a.

**Art. 3** - I partecipanti interessati alla selezione dovranno consegnare:

- a) Due bottiglie di olio di litri 0,500;
  - b) Versamento quota di partecipazione di Euro 10,00 alla consegna dei campioni;
  - c) Domanda di adesione alla Selezione che dovrà contenere, sotto la responsabilità del Richiedente, le seguenti dichiarazioni;  
1 - Ragione Sociale e relativo indirizzo;
  - 2 - Per le Aziende Agricole: ubicazione degli oliveti (Comune e località) da cui deriva la partita di olio maggiore o uguale a Kg. 50;
  - 3 - Per i Frantoiani: dichiarazione di origine delle olive e quantità di olio derivante del campione, maggiore o uguale a Kg 1000.
- Il Comitato si riserva di controllare la veridicità dei dati dichiarati.
- d) La domanda di partecipazione e relativo verbale, potranno essere redatti al momento della consegna dei campioni.

**Art. 4** - I campioni di OLI saranno sottoposti all'esame organolettico effettuata da una "Commissione di Assaggio" diretta da un "Capo Panel" costituita da membri di Panel Ufficiali o iscritti agli elenchi regionali degli Assaggiatori o che ne abbiano i titoli e comunque tutti iscritti all' Ass. OLEA. Non potranno partecipare ai lavori della Commissione gli "assaggiatori" che abbiano in concorso oli prodotti della propria Azienda.

**Art. 5** - Il Comitato è garante che i campioni, sottoposti all'esame organolettico, saranno resi rigorosamente anonimi e mantenuti tali da un Pubblico Ufficiale che inoltre assicurerà la correttezza di svolgimento dei lavori di selezione fino al momento di abbinare la graduatoria stilata dalla "Commissione".  
Il giudizio del "Panel" di selezione sarà definitivo ed inappellabile.

**Art. 6** - Verranno premiati in sezione distinte GLI OLI PRIMI CLASSIFICATI delle aziende olivicole e dei frantoiani.

**Art. 7** - La cerimonia di premiazione avverrà alle ore 13,00 di sabato 3 luglio 2010, al termine del Convegno "IL RUOLO DELL'EXTRAVERGINE DI QUALITÀ NELLA DIETA MEDITERRANEA" che si terrà nell'Antico Granaio dell'Azienda Agraria Lucangeli in c.da Valle, 27 di Macerata

## **Pro Loco Piediripa e Confagricoltura Macerata** **Patrocinio REGIONE MARCHE - PROVINCIA E COMUNE DI MACERATA** **CAMERA DI COMMERCIO DI MACERATA**

Nell'ambito della XXV Rievocazione Storica della Trebbiatura e XV Riproposizione degli Antichi Mestieri ORGANIZZANO IL CONVEGNO

### **" IL RUOLO DELL'EXTRAVERGINE DI QUALITÀ NELLA DIETA MEDITERRANEA "**

Sabato 3 Luglio 2010 presso il "Salone Granaio" dell'Azienda Agraria LUCANGELI - Contrada Valle, 27 di Macerata

#### **Programma del Convegno**

**Ore 9,00:** Caffè di Accoglienza.

**Ore 9,30:** Saluto delle Autorità.

**Pio Tacconi** - Pres. Pro Loco Piediripa

**Romano Carancini** - Sindaco di Macerata

**Franco Capponi** - Presidente Provincia di Macerata

**Giuliano Bianchi** - Presidente C.C.I.A.A.

**Lauro Costa** - Vice Presidente Banca Marche

**Paolo Petriani** - Vice Presidente e Assessore

all'Agricoltura Regione Marche

**Ore 10,00:** Moderatore: **Silvano Ramadori**

Relazioni:

**Dr. Gabriele Maolo**

*Spec. Dietologia - Resp. Diabetologia Osp. Macerata*

*"L'olio d'oliva nella storia"*

**Dott.ssa Silvana Sciamanna**

*Dietista Ospedale di Macerata*

*"L'olio extravergine nella dieta razionale"*

**Dr. Americo Andreozzi**

*Pediatra*

*"Olio Extravergine di qualità in pediatria"*

**Dott.ssa Barbara Alfei**

*"Riconoscere le qualità in un olio extravergine con i sensi"*

*Prova dimostrativa nell'olio di qualità con l'assaggio*

**Ore 13,00:** Premiazione - PREMIO "L'ASCELLU D'ORO"

**Ore 13,30:** Pranzo offerto ai partecipanti dall'Associazione PRO LOCO Piediripa.

**Ore 16,30:** Seduta di assaggio certificata di Oli extravergine di oliva.  
*Per la "seduta" è obbligatoria la prenotazione ai seguenti numeri telefonici:*

Federico Cappelletti: 3339783252 - Fax 0733.262574

Demetrio Ruffini: 3356671496 - r.deme64@libero.it

Per informazioni:

**PRO LOCO PIEDIRIPA** - Piazza Salvo d'Acquisto, 14 - Piediripa (MC)

Tel. e Fax: 0733.280121 - 3385691493

Per **CONFAGRICOLTURA**

Demetrio Ruffini: 3356671496 - Federico Cappelletti: 3339783252