

PRESENTAZIONE DEI CONCORSI E DELLE ATTIVITÀ PROMOZIONALI

I CONCORSI

IL PREMIO NAZIONALE "L'ORO D'ITALIA"

Il Premio nazionale "L'Oro d'Italia®" intende promuovere la cultura e rafforzare l'immagine dell'olio extravergine di oliva, far conoscere e apprezzarne le caratteristiche, migliorarne la qualità e favorirne la commercializzazione. L'Oro d'Italia® mette a confronto gli oli nella vasta gamma della variabilità degli "extravergini", "DOP" e "IGP", "monocultivar", "biologici" italiani e gli "oli estremi" cioè prodotti nel nord-Italia oltre il 45° parallelo. Nell'anonimato garantito da un pubblico ufficiale, valuta gli oli una Giuria, costituita da assaggiatori professionisti, nazionali ed esteri, coordinati da O.L.E.A. che, da anni, attiva e conduce concorsi che riscuotono apprezzamenti per la serietà e favoriscono un significativo ritorno d'immagine.

IL PREMIO INTERNAZIONALE "L'ORO DEL MEDITERRANEO"

Al fine di promuovere scambi culturali e per favorire attività di promozione, gli oli prodotti negli Stati bagnati dal Mediterraneo è indetto il 6° Premio Internazionale "L'Oro del Mediterraneo®" al quale potranno partecipare, secondo le disposizioni e alle stesse condizioni di cui al Regolamento de L'Oro d'Italia (vedi art. 7, 10 e 11 del Reg.to).

L'assegnazione del Premio avverrà nell'ambito del Gran Galà dell'Olio Italiano e delle premiazioni de L'Oro d'Italia 2017.

LE ATTIVITÀ PROMOZIONALI

GRAN GALÀ DELL'OLIO ITALIANO

Risultati e premiazioni - La premiazione del Concorso Nazionale "L'Oro d'Italia 2017", si terrà entro la metà del mese di **Maggio 2017**, in data e luogo da stabilire, nell'ambito del **Gran Galà dell'Olio Italiano**. Momenti culturali, incontri tematici, promozionali e gastronomici, vedranno la partecipazione di produttori, esperti, assaggiatori e consumatori. Il programma è in via di definizione.

L'OLIO AMBASCIATORE

Visti i consensi 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 2017", diventerà l'"**Olio Ambasciatore**" dell'Italia olearia.

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

L'ORO D'ITALIA, IN TASCA.

Una guida delle migliori aziende che producono oli in Italia. Specie in questa difficile campagna olearia, O.L.E.A. conferma la realizzazione della guida riservata alle aziende olivicole italiane distinte al Premio "L'Oro d'Italia" 2017

ottenendo almeno 3 "Gocce d'Oro", le quali saranno inserite automaticamente e gratuitamente nella guida.

Le aziende partecipanti indicheranno i dati aziendali e produttivi nella Domanda di Partecipazione/Scheda aziendale e, senza impegno saranno successivamente contattate dall'organizzazione, per eventuali acquisti di copie a costi favorevoli.

La guida sarà presentata ai produttori e alla stampa in occasione delle premiazioni de "L'Oro d'Italia 2017".

Copia delle stesse saranno distribuite ad operatori e buyers.

L'OLIO DELLA SOLIDARIETÀ

Concluso il concorso, la serie di bottiglie conservate per eventuali verifiche e/o non utilizzate per le selezioni, le degustazioni e le iniziative promozionali, a nome dei produttori partecipanti, vengono donate ad Istituzioni benefiche.

3° RADUNO NAZIONALE - ASSAGGIATORE DAY

Uno dei momenti clou della manifestazione saranno le giornate riservate agli assaggiatori degli oli di oliva vergini, italiani e stranieri, i quali potranno partecipare agli incontri tecnici e alle giornate di assaggio per degustare e apprezzare il meglio della produzione italiana.

EVENTI PARALLELI

CONCORSO REGIONALE PREMIO "L'ORO DELLA PUGLIA®" E PREMIO "L'ORO DEL SALENTO®"

Riservato ai produttori della Puglia interessati, è indetto il 9° Concorso regionale "L'Oro della Puglia®".

Saranno altresì assegnati riconoscimenti ai migliori oli per il 12° Concorso "L'Oro del Salento®". La consegna dei riconoscimenti avverrà presumibilmente in occasione delle premiazioni de "L'Oro d'Italia 2017".

Gli oli utilizzati saranno quelli inviati per L'Oro d'Italia.

PREMIO ANTONIO RICCI

È istituito inoltre il Premio "Antonio Ricci" dedicato alla memoria e alla figura di Antonio Ricci giornalista, agronomo e vice presidente di O.L.E.A.

Il premio è riservato ai ricercatori, neo-laureati o giovani imprenditori olivicoli partecipanti al concorso, impegnati o distinti nel campo dell'innovazione elaiotecnica e olearia.

Info e regolamento sul sito www.olea.info

REGOLAMENTO, DOMANDA DI PARTECIPAZIONE / SCHEDA AZIENDALE (Al. 1 e 2)

Sono scaricabili dai siti web www.oroitalia.info | www.olea.info o richiesti all'indirizzo e.mail: segreteria@olea.info