



9° Premio Nazionale
L'ORO D'ITALIA®
e 7° Premio internazionale
L'ORO DEL MEDITERRANEO
Edizione 2018



PRESENTAZIONE DEI CONCORSI E DELLE ATTIVITA' PROMOZIONALI

I Concorsi e gli eventi in programma sono promossi e organizzati da O.L.E.A. - Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori, con la collaborazione dell'Associazione Viandanti dei Sapori.

Le manifestazioni, nelle varie edizioni, hanno ottenuto il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, delle Regioni: Puglia, Marche ed altre, dei Comuni di Fano (PU), sede operativa di O.L.E.A., di Ugento (LE) ed altri Enti ed Istituzioni varie.

Con vario ruolo hanno contribuito e collaborato l'Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi" di Pesaro, Olivicoltori di Puglia, la Coldiretti di Lecce, il Consorzio di Tutela DOP Terra d'Otranto, il Comitato di assaggio professionale O.L.E.A., il CEA Posidonia di Ugento e altre Istituzioni e Associazioni. Media partner Olioofficina Magazine.

IL PREMIO NAZIONALE "L'ORO D'ITALIA"

Il 9° Premio nazionale "L'Oro d'Italia®2018" intende promuovere la cultura e rafforzare l'immagine dell'olio extravergine di oliva, farne 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 favorire la promozione degli oli prodotti negli Stati bagnati dal Mediterraneo è indetto anche il 7° Premio Internazionale "L'Oro del Mediterraneo 2018" a cui è possibile partecipare alle stesse condizioni di cui al Regolamento de L'Oro d'Italia.

LE ATTIVITÀ PROMOZIONALI

PREMIAZIONI E GRAN GALÀ DELL'OLIO ITALIANO

La proclamazione dei vincitori del 10° Premio nazionale "L'Oro d'Italia® 2018" e del 7° Premio internazionale "L'Oro del Mediterraneo 2018", si terranno nel periodo di **marzo/aprile 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 ottenuti nelle 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 2018", 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...e i Ristoranti del Buon Olio.

Una guida delle migliori aziende che producono oli in Italia.

Anche quest'anno O.L.E.A. conferma l'intenzione di realizzare, con la partecipazione di autorevoli partner del settore e dell'editoria, la guida riservata alle aziende italiane distinte al Premio "L'Oro d'Italia" 2018, ottenendo almeno 3 "Gocce d'Oro", le quali saranno inserite automaticamente e gratuitamente nella guida. Da quest'anno la guida potrà arricchirsi con un interessante inserto dedicato ai Ristoranti, segnalatici dalle Aziende partecipanti al Concorso, che abitualmente utilizzano oli di qualità delle aziende stesse.

Le aziende partecipanti dovranno indicare, nella Domanda di Partecipazione/Scheda aziendale, i propri dati aziendali e produttivi e, assicurata la realizzazione della guida, le aziende, senza impegno, potranno richiedere la quantità di copie gradite, che verranno fornite dall'organizzazione a costi favorevoli. La guida sarà presentata ai produttori e alla stampa in occasione delle premiazioni de "L'Oro d'Italia 2018" o altro evento da programmare.

EVENTI PARALLELI

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, verranno donate ad Istituzioni benefiche.

4° RADUNO NAZIONALE - ASSAGGIATORE DAY

Tra i 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 e internazionale.

CONCORSO REGIONALE PREMIO "L'ORO DELLA PUGLIA®"

Riservato ai produttori della Puglia interessati, è indetto il 10° Concorso regionale "L'Oro della Puglia®".

La consegna dei riconoscimenti avverrà presumibilmente in occasione delle premiazioni de "L'Oro d'Italia 2018".

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

PREMIO ANTONIO RICCI

Si svolgerà inoltre la 2ª edizione del Premio "Antonio Ricci" dedicato alla memoria e alla figura del nostro compianto Amico, famoso giornalista del settore, agronomo e già vice presidente di O.L.E.A. Il premio è riservato a ricercatori, neo-laureati o giovani imprenditori olivicoli partecipanti al concorso, impegnati o distinti nel campo dell'innovazione elaiotecnica e olearia, scelti dal Comitato Organizzatore.

IL REGOLAMENTO DEI CONCORSI E LA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE / SCHEDA AZIENDALE (All. 1 e 2)

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