



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®" 2018 - 9° Concorso degli oli extravergini di oliva italiani - "Le Gocce d'Oro®"**  
e 7° Premio Internazionale **"L'Oro del Mediterraneo" 2018** e **Guida L'Oro d'Italia in tasca**.

**O.L.E.A.**, in collaborazione con i **Viandanti dei Sapori** e l' **I.I.S. "A. Cecchi"** di Pesaro, **indice** la nona edizione del Premio Nazionale **"L'Oro d'Italia®" 2018- "Le Gocce d'Oro®"**, con il quale persegue l'idea che il confronto fra prodotti e produttori sia una delle chiavi per migliorare, 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 di questo Premio nazionale sono attestate dal patrocinio di Autorità, Ministeri, Enti e Associazioni che hanno compreso il valore e il significato dell'iniziativa che, da circa vent'anni, opera per sviluppare la conoscenza di una delle eccellenze dell'agricoltura nazionale.

La cerimonia di premiazione, con gli eventi promozionali e gli incontri dedicati agli olivicoltori, agli assaggiatori e ai consumatori, sarà il momento di soddisfazione dei produttori che, di fronte alle Autorità, ai convenuti e ai media, vedranno il riconoscimento alla passione e al loro lavoro.

Visto il successo delle precedenti edizioni, intendiamo 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, presentato e fatto degustare al pubblico e agli operatori del settore, nelle manifestazioni da noi organizzate in Italia e all'estero. A nome dei produttori, ne faremo 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 7° Premio Internazionale **"L'Oro del Mediterraneo" 2018**, evento parallelo al Premio nazionale.

Anche quest'anno O.L.E.A. conferma l'intenzione di realizzare, con la partecipazione di autorevoli partner del settore e dell'editoria, la terza edizione de **L'Oro d'Italia, in tasca 2018**, una guida riservata alle migliori aziende olivicole italiane distinte al Premio "L'Oro d'Italia" e che abbiano ottenuto, nel corso di questa edizione del concorso, almeno 3 "Gocce d'Oro", riconoscimento distintivo della qualità che attribuiamo agli oli meritevoli. Da quest'anno la guida potrà arricchirsi con un interessante inserto dal titolo **"I Ristoranti del Buon Olio"**, dedicato ai Ristoranti, segnalatici dalle Aziende partecipanti al Concorso, che abitualmente utilizzano oli di qualità delle aziende stesse. Le informazioni aziendali utili all'adesione sono descritte nell'allegata Domanda/Scheda aziendale, da compilare e restituire, da parte dei produttori, contestualmente alla consegna dei campioni in concorso. Sarà cura dell'organizzazione contattare successivamente le aziende interessate all'acquisto.

La guida sarà presentata ai produttori e alla stampa in occasione delle premiazioni del Concorso che si terranno entro marzo/aprile 2018 oppure in occasione di un evento appositamente dedicato.

Per tutto questo saremo onorati di averLa presente con i suoi oli extravergini, a questa 9ª edizione de **"L'Oro d'Italia®" 2018 - "Le Gocce d'oro"**, augurandoLe successo e soddisfazione.

Cordiali saluti.

Pesaro, 28 dicembre 2017

Il Presidente O.L.E.A.  
dott. Renzo Ceccacci

Allegati: Regolamento - Domanda di partecipazione (All.1) e Scheda aziendale (All.2).

**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)  
Siti web: [www.olea.info](http://www.olea.info) e [www.oroitalia.info](http://www.oroitalia.info); e.mail: [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info) - Fax. 071 79 59 015 - tel. 338 83 28 092 - 338 77 98 125