



Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti

Gent.mo produttore  
Spett.le azienda

Oggetto:

**Premio "L'Oro delle Marche®" 2016 - 17° Concorso Regionale degli Oli Extravergini di Oliva.**

**O.L.E.A** – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori (nell'ambito degli scopi statutari), ha indetto la 17<sup>a</sup> edizione del Premio "**L'Oro delle Marche®**" 2016 – con il quale intende perseguire l'idea che il confronto è una delle chiavi per migliorare la qualità del prodotto, farlo conoscere ed apprezzare ai consumatori.

In quest'ottica "L'Oro delle Marche" vuole essere una vetrina degli oli regionali di qualità nelle diverse varietà.

Gli oli blend e monocultivar, saranno confrontati e valutati per evidenziare il meglio della produzione regionale.

Nonostante la disastrosa campagna olearia che si sta prefigurando, e che vedrà un fortissimo calo della produzione con conseguente e inevitabile approvvigionamento di olive da fuori regione da parte di alcuni frantoi o aziende delle Marche, saranno comunque ammessi al concorso solo oli da olive di produzione regionale (Vedi Art. 1, 5, 10 del Regolamento), dichiarati tali sotto la responsabilità dei produttori partecipanti.

La serietà e fondatezza de "L'Oro delle Marche" sono attestate dal patrocinio di Autorità, Enti e Associazioni che hanno compreso il valore e il significato dell'iniziativa attivata da O.L.E.A che da oltre vent'anni opera per sviluppare la conoscenza di una delle eccellenze dell'agricoltura regionale e nazionale.

L'Oro delle Marche anticipa il Premio nazionale **L'Oro d'Italia®** - 8<sup>a</sup> edizione e il Premio Internazionale "**L'Oro del Mediterraneo®**" - 6<sup>a</sup> edizione che si terranno nel corso del mese di febbraio – marzo 2017 e per i quali informeremo tempestivamente le aziende.

Al fine di agevolare la partecipazione al concorso in oggetto, i produttori potranno prelevare e inviare i campioni direttamente, secondo le modalità indicate nel Regolamento allegato.

La cerimonia della premiazione, sarà il momento della gratificazione dei produttori che, di fronte alle Autorità, ai convenuti e ai media vedranno il giusto riconoscimento alla passione ed al loro lavoro.

Per tutto questo O.L.E.A sarà onorata di averLa, presente con i suoi oli extravergini, a questa edizione de "L'Oro delle Marche" 2016 , augurandoLe successo e soddisfazione.

Cordiali saluti.

Il Presidente O.L.E.A.

Renzo Ceccacci

Pesaro, 5 ottobre 2016

#### **INFO E CONTATTI:**

Per info o chiarimenti, tutti i produttori potranno contattare l'Organizzazione ai numeri sottoelencati.

**Segreteria concorso:** [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info) Fax. 071 / 7959015 Cell. 338-8328092 – 338-7798125 – 340-7186280

**Scadenza Domande e consegna campioni:** Lunedì 14 novembre 2016

**Recapiti:** Invio postale o corriere: O.L.E.A. - c/o I.I.S. - "A.Cecchi" - Via Caprile,1 - 61121 Pesaro (10.00/12.00)  
Consegna a mano: O.L.E.A. - c/o CODMA - Via Campanella,1 - 61032 Fano PU (orari da concordare)

**Premiazioni e Mostra degli oli:** Domenica 27 novembre 2016 – ore 11.00 – c/o il CODMA- Fano – PU, in occasione del "Gran Galà dell'Olio " 2016 c/o XXIX° edizione di Sapori e Aromi d'Autunno.

**Allegati:** Brochure / Regolamento - Domanda di partecipazione e Verbale di prelievo

**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)  
Site web: [www.olea.info](http://www.olea.info) e-mail: [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info) - Fax. 071-7959015 - tel. 3388328092 - 3387798125