



Scuola Internazionale di Analisi
Sensoriale e Cultura degli Alimenti

Pesaro, 5.3.2015

Ai Soci OLEA
Loro Sedi

Oggetto: Comunicazione attività Soci e rinnovo quota associativa 2015

Si comunicano ai Soci le iniziative programmate da OLEA nel periodo Marzo/Maggio per le quali chiediamo a tutti la massima partecipazione e divulgazione:

- **Attività nell'ambito del Progetto Miglioramento Qualità dell'Olio di Oliva – UNASCO / AMPO**
Cofinanziato Reg. CE 867/2008 - Organizzazione e coordinamento **A.M.P.O.** – Sviluppo **OLEA**
Corsi brevi di avvicinamento all'assaggio -. Gratuiti. Aperti agli Istituti Alberghieri delle Marche.
Periodo: Marzo 2015 - Durata 4 ore.- **Info:** www.ampo@copagrimarche.it
- **25-26-27 Marzo** - Sede OLEA - Fano - PU:
Selezioni Premio Internazionale L'Oro del Mediterraneo 2015 - Riservate alla Giuria internazionale
- **Sabato 28 Marzo** - Sede OLEA - Fano - PU - **Seduta di addestramento** - aperta ai Soci - Degustazione comparata degli oli partecipanti a L'Oro d'Italia e L'Oro del Mediterraneo - Gratuita su prenotazione
- **Venerdì 17 / Domenica 19 Aprile 2015 - Gallipoli (LE)** - **Evento Extravergine@italia2015**
Premio L'Oro d'Italia e L'Oro del Mediterraneo 2015, con il seguente programma di massima:
Venerdì 17 - Hotel Bellavista: *OLEA - Extravergine? Piacere! Corso per gli allievi degli Istituti Alberghieri*
Sabato 18 - Hotel Bellavista - *Mattino: Visita guidata ai frantoi ipogei e Gallipoli.*
18.30 - 20.30: Premiazione L'Oro d'Italia e L'Oro del Mediterraneo 2015 - 21.00 - Cena di Gala
Domenica 19 - Hotel Bellavista - *10.00 - 12.00: Presentiam Oli - Degustazione degli oli premiati, a cura di OLEA.*
N.B.: Ai soci interessati all'evento, OLEA contribuisce alle spese di viaggio con pulmino (senza autista). La partenza è prevista per Venerdì 17 con rientro Domenica 19 Aprile. Organizzerà inoltre l'ospitalità alberghiera a Gallipoli, a prezzi convenzionati.
Prenotazioni entro il 30 Marzo.
- **Venerdì 24 Aprile** - **Concorso Majenca 2015 - S. Dorligo della Valle-TS** - Selezioni riservate alla Giuria tecnica;
- **Sabato 9 Maggio** - **Majenca 2015 - S. Dorligo della Valle - TS - Seduta di Addestramento** - *Gratuita aperta ai soci.*
Degustazioni comparate degli oli del Concorso Majenca 2015.
- **Corso di Idoneità Fisiologica all'Assaggio** – c/o il Comune di San Dorligo della Valle - TS - 21-22-23-24-29-30 Maggio.
Organizzazione OLEA. e Comune di San Dorligo della Valle.

Gli appuntamenti di cui sopra e tutti gli altri eventi in programmazione (corsi, sedute di assaggio, incontri, ecc.) sono visionabili nel nostro sito www.olea.info che vi invitiamo sempre a consultare.

Rinnovo quota associativa 2015:

Si invitano tutti i Soci che non avessero già provveduto al rinnovo della quota associativa 2015 pari a **€ 40.00**, entro il termine ultimo previsto del 30 Aprile c.a. mediante Bonifico Bancario IBAN **IT08C0605513310000000019062** o versamento in c/c postale **n. 37235439** intestato a **OLEA** – c/o ITAS - Via Caprile,1 – 61121 Pesaro, compilando l'allegato bollettino, indicando come causale:

Quota Associativa 2015.

Con il rinnovo della quota associativa 2015 verrà inviato, insieme alla Tessera, come omaggio, il libro di OLEA "Gli Olivi e l'Olio".

Cordiali saluti.

il Presidente

Ettore Franca

Per coloro che non avessero già provveduto si prega restituire la seguente Scheda per l'aggiornamento dei dati.

SCHEDA DATI ANAGRAFICI (da restituire a segreteria@olea.info o al Fax. n. **071/7959015**)

Socio _____ \ _____
cognome nome
Nato il ____ \ ____ a _____ prov. _____
Residente in _____ C.A.P. _____ Via _____ n. _____ prov. _____
Cell. _____ E-mail _____ Cod.Fisc. _____

O.L.E.A. – Organizzazione Laboratori Esperti Assaggiatori
Sede Legale : c/o I.I.S. - Istituto Istruzione Superiore " A. Cecchi" - Via Caprile, 1 - 61121 Pesaro
Sede Operativa: Via Campanella, 1 – 61032 Fano (Pu)
segreteria@olea.info - www.olea.info - fax. 071 / 7959015
Info: Giorgio Sorcinelli 338-8328092 - Mara Beciani marabeciani@libero.it - 3387798125