



Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti

## **A MACCHIA D'OLEA** **NEWS** *del 1 agosto 2018*

Gent.mo Socio Assaggiatore

In prossimità delle tanto attese e meritate ferie estive, desideriamo metterVi a conoscenza sulle più importanti iniziative svolte nell'ultimo periodo e su quelle in programmazione, nell'ordine:

### **1) Premiazioni dei Concorsi L'Oro d'Italia e L'Oro del Mediterraneo 2018**

Si è tenuta **Sabato 9 Giugno a Fabriano - AN**, nello spettacolare scenario dell'Oratorio della Carità, organizzata da O.L.E.A. con la collaborazione del Comune di Fabriano che ha voluto ospitare quest'anno l'importante evento mettendo gratuitamente a disposizione i locali, la cerimonia di assegnazione dei riconoscimenti del 9° Premio nazionale "L'Oro d'Italia®" e del 7° Premio internazionale "L'Oro del Mediterraneo®", nell'ambito del **Gran Galà dell'Olio 2018** che ha visto, oltre la nostra presenza, quella di tante Autorità regionali e nazionali di rilievo ed altre personalità della cultura e del mondo oleario, occasione che ha visto il coronamento del lavoro dei produttori ed il giusto risalto dei migliori oli e delle migliori aziende italiane e mediterranee. Alla manifestazione hanno concesso il loro patrocinio: il Consiglio Regionale - Assemblea Legislativa Marche, la Camera di Commercio di Ancona, l'Università Politecnica delle Marche, l'Università di Camerino, l'Università di Urbino, l'Accademia dei Georgofili - Sezione Centro-est. Hanno collaborato fattivamente, come sempre, l'Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi" di Pesaro e l'Associazione Viandanti dei Sapori. Media partner OLIOFFICINA Magazine. Oltre 450 gli oli iscritti ai 2 Concorsi da oltre 245 frantoi e aziende agricole, italiane e straniere, inserite nelle varie Sezioni, Categorie e Tipologie, valutati con scrupolo e professionalità, nelle varie fasi, in 5 giorni di lavori, dalla Commissione giudicatrice composta da 24 assaggiatori professionisti tutti aderenti a panel riconosciuti, soprattutto al Comitato di Assaggio Professionale O.L.E.A. riconosciuto dal Mi.P.A.A.F. dal 2017.

La rassegna concorsuale promossa da O.L.E.A., ideatrice e curatrice del Premio, svoltasi fino alla scorsa edizione in Puglia con la partecipazione ed il contributo della Regione Puglia, della Coldiretti di Lecce, dell'associazione Olivicoltori di Puglia, la collaborazione dell'I.I.S. "A. Cecchi" di Pesaro, dei Viandanti dei Sapori, del CEA Posidonia di Ugento ed altre realtà territoriali, quest'anno, in segno di vicinanza al nostro territorio e soprattutto alle popolazioni terremotate, ha avuto luogo nelle Marche e precisamente a Fabriano AN.

La scelta della sede della prossima edizione sarà subordinata alla valutazione di eventuali proposte, di enti o associazioni, ritenute concrete e vantaggiose per l'immagine dei Concorsi e di O.L.E.A.

### **2) "L'Olio ambasciatore"**

A margine della premiazione è stato consegnato alle Autorità presenti "L'Olio ambasciatore" 2018, che assume sempre un notevole e curioso significato promozionale, rappresentato dal peculiare ed unico "blend" realizzato con tutti i migliori oli del premio, confezionati in alcune decine di bottiglie appositamente vestite con l'etichetta "L'Oro d'Italia® - Olio ambasciatore". Queste bottiglie verranno poi donate pubblicamente, nel corso di futuri eventi e manifestazioni organizzati da O.L.E.A. in Italia e all'estero, ad esponenti della politica e della cultura.

### 3) "L'Olio della solidarietà"

"L'Olio della solidarietà" 2018 è rappresentato dalle bottiglie ricevute per i Concorsi e non utilizzate per la valutazione, ma conservate per eventuali verifiche. Queste bottiglie, a nome di tutti i produttori italiani, come tradizione vengono donate in beneficenza ad istituzioni scelte da O.L.E.A.. Per questa edizione sono stati scelti gli Abitanti terremotati del Comune di Castelsantangelo sul Nera, MC, al cui Sindaco **Mauro Falcucci**, a margine della premiazione, è stato per questo consegnato simbolicamente un esemplare anonimizzato, in attesa dell'incontro per la consegna vera e propria ai cittadini, programmato per il 25 luglio 2018.

### 4) "Premio Antonio Ricci".

Ulteriore iniziativa, molto significativa per la nostra associazione e per la cerimonia, è stata la seconda edizione del **Premio Antonio Ricci**, istituito per onorare la memoria dell'amico e vicepresidente di O.L.E.A., mediante l'assegnazione a personalità di prestigio del mondo oleario e olivicolo, della ricerca e valorizzazione del settore.

Il premio di quest'anno è stato conferito al **Prof. Giovanni Lercker**, scienziato di fama mondiale, che lo ha ritirato dalle mani dei Familiari del compianto Antonio, del Presidente **Dott. Renzo Ceccacci** e del **Prof. Ettore Franca**, Presidente Emerito di O.L.E.A.

La Cerimonia di premiazione dei due Concorsi ha visto la partecipazione di quasi tutte le aziende italiane e straniere premiate, i cui rappresentanti hanno manifestato particolare apprezzamento per l'iniziativa e l'organizzazione, nonché per la straordinaria bellezza dell'Oratorio della Carità e della Città di Fabriano.

### 5) Corsi di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli di Oliva

Si è tenuto a **Cappella Maggiore, TV**, nel periodo 22-23-24-30 giugno e 1 luglio, un Corso di Idoneità Fisiologica nel quale sono stati diplomati n. 20 assaggiatori provenienti dalla Regione Veneto e da altre regioni. Il Corso è stato organizzato in collaborazione tra O.L.E.A. e la Cooperativa Reitia di Cappella Maggiore. Gli Idonei al corso potranno partecipare alle sedute di assaggio per l'iscrizione all'elenco nazionale degli assaggiatori, promosse da O.L.E.A.

Il Corso che si è tenuto in Veneto, segue quello di Idoneità Fisiologica svoltosi a **Jesi, AN**, presso la Sede del panel O.L.E.A. nei giorni 16-17-18-23 e 24 Marzo 2018, in collaborazione con l'**Associazione A.M.P.O.**, nell'ambito del progetto miglioramento della qualità, Reg. UE 611-615/2014 - Settore 4f.

### 6) Premiazioni del 10° Concorso regionale L'Oro della Puglia 2018.

L'attività concorsuale di O.L.E.A. ha avuto un'appendice conclusiva con la Premiazione dei vincitori del **Premio L'Oro della Puglia 2018**, che si è tenuta il giorno **Sabato 14 Luglio** a **Lecce**, presso **DAJS** - Distretto Agroalimentare Jonico Salentino, nel corso del **Gran Galà dell'Olio della Puglia 2018**, che ha visto interessanti iniziative collaterali. Nell'occasione sono stati assegnati anche i riconoscimenti ai primi classificati al **13° Premio L'Oro del Salento**.

La manifestazione è stata organizzata con la collaborazione e il contributo dalla Coldiretti di Lecce e Olivicoltori di Puglia che hanno scelto la location.

Il **10° Concorso regionale L'Oro della Puglia 2018**, ha visto la partecipazione di circa 60 oli di 50 aziende tra le migliori della Puglia olearia, che hanno aderito al Premio nazionale L'Oro d'Italia.

### 7) Assemblea ordinaria dei soci 2018

Si è tenuta a Fano, il giorno **Sabato 21 luglio**, l'Assemblea Ordinaria dei Soci 2018, nel corso della quale, tra le altre cose, compresa l'approvazione del bilancio e tutte le altre voci all'ordine del giorno, si è discusso dell'attività svolta e da svolgere, a cura della nostra Associazione, compresa la conferma dei Concorsi di cui sopra, più l'imminente **L'Oro delle Marche 2018** che si terrà a

Fano a metà novembre, in occasione di Sapori e Aromi d'Autunno 2018, e tutte le altre approvate, tra cui:

a) **L'Olio in Casa**, da svolgersi presso alcuni Comuni e Scuole della Regione Marche e Veneto, in collaborazione con l'Associazione Viandanti dei Sapori:

- Comune di Cartoceto, PU;
- Comune di Montegridolfo, RN;
- Comune di Falconara, AN;
- Comune di Cappella Maggiore, TV.

b) **Concorsi regionali** quali:

- L'Oro delle Marche 2018 che si terrà a Fano, PU;
- Il Novello di Romagna 2018 a Montegridolfo, RN;
- Majenca 2019 a San Dorligo della Valle, TS.;

c) **Corsi di Idoneità Fisiologica all'Assaggio**, da programmare, quali:

- Corso annuale O.L.E.A. a Jesi e Fano, entro marzo 2019;
- Corso in provincia di Lecce, in collaborazione con Coldiretti di Lecce, entro Sett. 2018;
- Corso in Comune di Montegridolfo, RN entro l'anno 2018;
- Corso a Vetralla,VT, con la Cooperativa Cesare Battisti, entro l'anno 2018;
- Corso a Oristano, entro il 2019.

d) **Corsi divulgativi e seminari**, da programmare, quali:

- Corsi brevi per scolaresche;
- Corsi brevi per ristoratori, albergatori, operatori commerciali e consumatori;
- Seminario a Castelvetro TP, in collaborazione con Sezione Provinciale AVIS Trapani, con il delegato Francesco Licata, in ottobre.

8) **Attività del Comitato di Assaggio Professionale O.L.E.A., Corsi e Sedute di Assaggio:**

E' in piena attività, presso la Sede di via Brodolini, 5, Jesi, AN, il **Comitato di Assaggio Professionale O.L.E.A.**, riconosciuto dal Mi.P.A.A.F. e diretto dal Capo panel **Giorgio Sorcinelli**, a disposizione dei produttori, a condizioni particolarmente vantaggiose, per il rilascio delle certificazioni ai fini commerciali, di cui al Reg.to (CEE) n. 2568/91 e s.m.

Presso la Sede del Comitato, oltre alla Sala di assaggio, idonea sia allo svolgimento dell'attività di certificazione, per la realizzazione di **Sedute di assaggio** valide per l'iscrizione all'elenco nazionale degli assaggiatori per i Soci in formazione, nonché per quelle di addestramento a favore di tutti i Soci compresi quelli convocati per le varie Commissioni dei Concorsi, è presente un'attrezzata Aula didattica per lo svolgimento di **Corsi professionali di idoneità fisiologica** (*secondo le disposizioni del Decreto Mipaaf 18 giugno 2014*) e divulgativi, seminari e incontri, aperti ai soci, ai produttori e ai consumatori.

E' inoltre a disposizione, per lo svolgimento di Sedute di Assaggio a favore dei Soci, specie per il Nord Est e alle stesse condizioni disposte da O.L.E.A., anche il **Gianni Degenhardt**, Capo panel del Comitato della Camera di Commercio della Venezia Giulia di Trieste.

Per il calendario delle attività e per tutte altre informazioni, consultare il sito **www.olea.info**.

**9) L'Olio della Solidarietà a Castelsantangelo sul Nera MC.**

Come già programmato e divulgato in occasione delle premiazioni del Concorso L'Oro delle Marche 2017 svoltesi a Fano il 26 novembre 2017, poi nel corso delle Premiazioni dei Concorsi "L'Oro d'Italia" e "L'Oro del Mediterraneo", effettuate a Fabriano il 9 giugno 2018, il giorno 25 luglio, con una cerimonia semplice, ma significativa, svoltasi presso il Comune di Castelsantangelo sul Nera. MC, questa associazione O.L.E.A. ha donato a nome dei produttori delle Marche, alle 65 famiglie del piccolo Borgo della Valnerina, assegnatarie delle SAE (nuove cassette provvisorie), **L'Olio della Solidarietà**. Nell'occasione ogni Famiglia ha ricevuto una confezione da 2 bottiglie di olio provenienti dai campioni inviati al Concorso da parte delle Aziende Marchigiane, arricchita da una bottiglia di vino donata dall'Azienda Agraria Guerrieri di Piagge, Terre Roveresche di (PU), che vogliamo ringraziare ancora per la sensibilità e generosità. Un'attestazione di amicizia e vicinanza alla popolazione martoriata dal terremoto del 2016, a cui questo piccolo gesto ha offerto la possibilità di apprezzare la qualità dei prodotti delle migliori aziende olivicole marchigiane, permettendo loro, in queste sere d'estate, di condire bene una bruschetta, una genuina bistecca o una bella insalata, grazie alla solidarietà che i Produttori delle Marche, tramite O.L.E.A. hanno voluto, rappresentare.

In attesa di incontrarVi quanto prima alle nostre iniziative, auguriamo a Tutti Voi e famiglie un buon periodo di ferie.

La Segreteria Organizzativa

Giorgio Sorcinelli



Il Presidente O.L.E.A.

Renzo Ceccacci



Pesaro, 1 agosto 2018

N.B: Tutte le altre informazioni e le foto degli eventi sul sito **[www.olea.info](http://www.olea.info)**

**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)

Sede del Comitato di Assaggio O.L.E.A.: via G. Brodolini, 5 , JESI AN

Sito web: [www.olea.info](http://www.olea.info) e.mail: [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info) - Fax. 071-7959015 - tel. 338 8328092 - 338 7798125