PREMIO NAZIONALE

# L'ORO D'ITALIA®2020

11° Concorso nazionale degli oli extravergini di oliva

## L'ORO DEL MEDITERRANEO 2020 (*)

9° Premio internazionale degli oli extravergini di oliva del Mediterraneo

web side: **www.olea.info - www.oroditalia.info -** e.mail: **concorsi@olea.info**

## REGOLAMENTO DEL CONCORSO

### Art. 1 - Concorso e promotori

**O.L.E.A.** - *Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori*, con sede in Pesaro, promuove e organizza l'**11° Premio nazionale "L'Oro d'Italia® 2020**" – Concorso nazionale degli oli extravergini, con assegnazione de "**Le Gocce d'Oro®**".

Il Concorso è riservato agli oli extravergini di oliva prodotti in Italia da olive coltivate in Italia.

Contestualmente è promosso il **9° Premio internazionale "L'Oro del Mediterraneo 2020**" (*) riservato agli oli extravergini prodotti negli Stati del bacino del Mediterraneo.

Sono indetti inoltre, solo per le aziende pugliesi già iscritte a L'Oro d'Italia, il 12° Premio regionale "**L'Oro della Puglia®**" che include il 13° Premio "**L'Oro del Salento®**"(**) e, da questa edizione, il Premio "**L'Oro di Federico II®**"2020 (***).

Vedi art. 11 e note a margine.

### Art. 2 - Patrocini, collaborazioni e partecipazioni

Per "L'Oro d'Italia®" e per "L'Oro del Mediterraneo", è stato richiesto il patrocinio al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, alla Regione Marche e all'Assemblea Legislativa della Regione Marche, alla Provincia di Pesaro Urbino, ai Comuni di Fano (PU), Torremaggiore (FG), Ugento (LE), Montegridolfo (RN), San Dorligo della Valle (TS), Rovigno-Rovinj e Dignano-Vodnjan (HR) sedi di concorsi ed attività di O.L.E.A., altri Enti ed Istituzioni varie.

Collaborano attivamente ai Concorsi, l'Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi" di Pesaro, l'Associazione Viandanti dei Sapori, il Comitato di assaggio professionale O.L.E.A. ed altre istituzioni e associazioni nazionali o regionali. Media partner Oliofficina Magazine.

### Art. 3 - Finalità e scopi

"**L'Oro d'Italia®** 2020" e gli altri concorsi, hanno lo scopo di:

- selezionare e premiare i migliori oli extravergini di oliva d'Italia e del Mediterraneo in concorso;
- sviluppare, promuovere la cultura e rafforzare l'immagine dell'olio extravergine di oliva italiano e del Mediterraneo nel mondo;
- far conoscere, apprezzare e valorizzare le caratteristiche organolettiche, le proprietà nutrizionali, i benefici salutistici e culinari dell'extravergine italiano presso i consumatori e i ristoratori per favorirne un consumo consapevole;
- stimolare olivicoltori e operatori per migliorare la qualità e favorire la commercializzazione in Italia e nel mondo;
- valorizzare l'attività dei produttori olivicoli e dei frantoiani italiani;
- valorizzare il ruolo degli assaggiatori degli oli da oliva.

### Art. 4 - Comitato organizzatore e Segreteria organizzativa

Il Comitato organizzatore (da ora C.O.) è costituto da:

- Il Presidente di O.L.E.A., con funzione di presidente dei concorsi;
- Il Segretario nazionale di O.L.E.A., con funzione di direttore dei concorsi e Capo panel;
- Componenti del Consiglio direttivo di O.L.E.A.;

La Segreteria è coordinata da O.L.E.A..

Il C.O. si avvale, per i ruoli di rispettiva competenza, della collaborazione dell'I.I.S. "A. Cecchi" di Pesaro e dell'Ass.ne Viandanti dei Sapori.

### Art. 5 - Partecipanti, Sezioni, Tipologie e Categorie

"L'Oro d'Italia® 2020" è riservato agli oli extravergini di oliva prodotti da olive coltivate nel territorio nazionale nella campagna 2019/2020.

Gli oli partecipanti sono distinti per Sezioni, Tipologie e Categorie, come segue:

**Sezioni**:

1 **Aziende agricole** ***1***;

2 **Frantoi/oleifici** singoli, sociali o cooperativi ***2***.

L'appartenenza alla Sezione è esplicitamente dichiarata dal concorrente. Vedi legenda.

Con gli stessi diritti partecipano, in una speciale sezione, gli **Oli Extremi** ***3***.

**Tipologie**:

Gli oli, siano biologici o no, DOP/IGP o no, sono suddivisi nelle due Tipologie:

a) **Blend** b) **Monocultivar**

Per gli **Oli Biologici**, in base al numero degli oli partecipanti, siano Blend o Monocultivar, sarà formata una graduatoria per ogni Categoria.

**Categorie di fruttato**:

In funzione dell'intensità del "fruttato", stabilito dal software elaborato da OLEA ***4***, in linea con la metodologia del C.O.I e dell'allegato XII del Reg.to (CEE) 2568/91, modificato dal Reg.to di esecuzione (UE) 1604/2019, che detta norme in materia di etichettatura, per ogni Tipologia, sono previste 3 Categorie, così distinte:

- **Fruttato leggero**
- **Fruttato medio**
- **Fruttato intenso**.

Ogni partecipante può concorrere con un massimo di 4 oli di cui:

- **Uno** per la tipologia "blend"
- **Tre** per la tipologia "monocultivar.

Il C.O., alla luce della significativa riduzione della produzione riscontrata nella campagna olearia 2019/2020, specie nelle regioni olivicole più rappresentative e al fine di agevolare la partecipazione dei produttori al concorso, ha stabilito, in via straordinaria, di ridurre i quantitativi minimi di partecipazione, nella misura seguente.

Per quanto riguarda la tipologia **blend** ***5***, i campioni, per essere ammessi al concorso, devono essere rappresentativi di distinti e omogenei lotti minimi della quantità di seguito indicata, per ogni olio **blend**:

- **Aziende agricole**: lotto minimo di **250 litri**;
- **Frantoi/oleifici**: lotto minimo di **500 litri**;

Per la tipologia **monocultivar** ***6***, i campioni, per essere ammessi al concorso, devono essere rappresentativi di distinti e omogenei lotti minimi della quantità di seguito indicata, per ogni olio **monocultivar**:

- **Aziende agricole**: lotto minimo di **150 litri**;
- **Frantoi/oleifici**: lotto minimo di **250 litri**;

Per ogni sezione e tipologia, pena esclusione dal concorso, in caso di verifiche e controlli stabiliti dall'organizzazione, la produzione dovrà essere documentabile.
Il C.O., a sua discrezione e su proposta della Giuria, potrà variare il numero di tipologie, categorie o premi, in funzione del numero dei partecipanti.

## Art. 6 - Premi e riconoscimenti

Per ogni Sezione, Tipologia e Categoria, a seconda del numero di campioni presenti, saranno premiati i tre oli che avranno ottenuto il punteggio più elevato e potranno essere assegnati premi ex aequo. Saranno inoltre premiati i primi tre oli assoluti per ogni Categoria, indipendentemente dalle Sezioni e Tipologia.
E' istituita inoltre, per ogni Categoria, in base al numero degli oli partecipanti, una graduatoria degli Oli Biologici,
La Giuria potrà assegnare anche eventuali premi speciali:
1) ai primi classificati di ogni DOP o IGP ***7***;
3) ai primi di ogni monocultivar ***8***;
4) ai primi Oli Extremi per ogni Sezione;
Dalle graduatorie scaturite dal Concorso, in ragione di fasce di merito gli oli saranno fregiati de "Le Gocce d'Oro® ***9*** di O.L.E.A." così previste:
a) 5 Gocce d'Oro quali "Lode di Eccellenza"
b) 4 Gocce d'Oro quali "Menzione di Merito"
c) 3 Gocce d'Oro quali "Menzione di Qualità"
d) Attestati di Qualità
A tutti gli altri oli ammessi al concorso sarà consegnato un Attestato di Partecipazione.
Il C.O. potrà assegnare Premi speciali tra i quali un "**Premio immagine**" riservato alla veste grafica e al packaging.

## Art. 7 - Premio internazionale "L'Oro del Mediterraneo" (*)

Contestualmente a "L'Oro d'Italia®", al fine di promuovere scambi culturali e favorire la promozione degli oli prodotti negli Stati bagnati dal Mediterraneo è indetto il 9° Premio Internazionale "**L'Oro del Mediterraneo 2020**" per il quale è redatto apposito Regolamento.
Al Premio possono partecipare, oltre a quelle italiane, le Aziende olivicole e i Frantoiani i cui oliveti e impianti di molitura sono ubicati negli altri Stati del bacino Mediterraneo (Albania, Algeria, Bosnia-Erzegovina, Cipro, Croazia, Egitto, Francia, Gibilterra, Grecia, Israele, Italia, Libano, Libia, Malta, Marocco, Monaco, Montenegro, Palestina, Siria, Slovenia, Spagna, Tunisia, Turchia).
Per i produttori italiani le condizioni di partecipazione sono quelle di cui agli articoli 5, 10 e 11 e l'adesione è possibile mediante l'assenso espresso nella Domanda di partecipazione a "L'Oro d'Italia®".
Per le aziende italiane già iscritte a "L'Oro d'Italia®", è richiesta **una ulteriore** bottiglia, in aggiunta alle 5 presentate.
Gli oli sono ammessi al concorso se prodotti e confezionati secondo le leggi degli Stati di origine.
Saranno premiati i primi classificati per le previste sezioni, tipologie e categorie.
Da quest'anno è istituito il Premio "**L'Oro della Croazia e dell'Istria**"(****) riservato agli oli croati e le cui premiazioni si terranno a Dignano-Vodnjan (HR), entro Maggio 2020.

## Art. 8 - Giuria e procedura concorsuale

La Giuria è coordinata da O.L.E.A. e diretta dal Segretario nazionale in veste di Capo panel responsabile ed è composta da almeno 20 giudici esperti. I Giurati sono selezionati tra i capi panel e tra gli assaggiatori italiani, di provata esperienza e profonda conoscenza delle caratteristiche degli oli derivanti dalle più importanti cultivar nazionali e internazionali, aderenti al Comitato di assaggio professionale O.L.E.A. e ad altri comitati di assaggio italiani - riconosciuti dal Mi.P.A.A.F. - e da altri assaggiatori internazionali, di gruppi o panel esteri. La metodologia di valutazione degli oli utilizza la scheda e il software predisposti da O.L.E.A.
Si opera su campioni anonimizzati e contraddistinti da codici alfanumerici stabiliti ed assegnati dal Garante del concorso. Ogni olio in concorso, per ogni singola fase, sarà analizzato da almeno 8/12 giudici. Di ogni fase operativa è redatto un verbale.
La Giuria opera a porte chiuse e **il suo giudizio è inappellabile e definitivo**.
Della Giuria non potranno far parte assaggiatori che abbiano in concorso oli prodotti dagli stessi.
A salvaguardia dell'immagine delle aziende, i punteggi assegnati agli oli in concorso non verranno resi noti.

## Art. 9 - Garante

Il Comitato nomina un Garante delle operazioni concorsuali scelto fra pubblici ufficiali.
Il Garante rende anonimi i campioni, assegna i codici di presentazione, assicura la correttezza dello svolgimento dei lavori e, al termine delle selezioni, rende noti gli abbinamenti fra campioni, codici e aziende da lui secretati.

## Art. 10 - Modalità di Iscrizione e scadenze Domande di partecipazione e consegna campioni.

Scadenza Domande di partecipazione e arrivo dei campioni entro **Lunedi 10 febbraio 2020**.
Entro tale data, i partecipanti a "L'Oro d'Italia" e a "L'Oro del Mediterraneo" devono fare pervenire, a mezzo corriere, posta o consegna a mano a **O.L.E.A**. - c/o I.I.S. "A. Cecchi"- via Caprile, 1 - 61121 Pesaro:
***a) Originale Domanda di partecipazione/Scheda aziendale*** (all. 1 e 2), che dovrà essere compilata in modo chiaro e leggibile in ogni voce, preferibilmente al p.c., oppure a mano o in stampatello; (è valida anche per i produttori italiani qualora chiedano di concorrere anche al Premio "L'Oro del Mediterraneo").
***b) Copia del bonifico o assegno bancario***, per il pagamento delle quote di partecipazione.
***c) 5 bottiglie piene*** di vetro scuro, della capacità minima di almeno 0,5 litri, per un totale di **almeno 2,50 litri** per ogni campione ***10*** di olio iscritto ai concorsi, (o **6** piene, per **almeno 3,00 litri**, qualora s'intenda concorrere anche al Premio "L'Oro del Mediterraneo"),
Tutte dovranno essere sigillate, etichettate e confezionate a norma di legge.
Il prelievo dei campioni può essere svolto dal produttore stesso ***11*** che autocertifica il prelievo.
Il Comitato provvede alla idonea conservazione dei campioni ricevuti, ma non risponde di quelli pervenuti danneggiati.
**La Domanda di partecipazione/Scheda aziendale + copia Ricevuta di pagamento** per le quote di iscrizione potranno essere anticipate all'indirizzo mail **concorsi@olea.info**.

## Art. 11 - Quote di partecipazione e modalità di pagamento

Le aziende italiane e straniere che ne hanno diritto e intendono partecipare al Premio "L'Oro d'Italia®" e al Premio "L'Oro del Mediterraneo 2020" sono tenute al pagamento delle quote di partecipazione, entro il **10 febbraio 2020**, pena l'esclusione, con le seguenti modalità e importi:
a) **Bonifico bancario** sul c/c intestato a **O.L.E.A.** cod. IBAN **IT89H0311113310000000019062**- c/o UBI BANCA- Pesaro;
b) **Assegno** bancario non trasferibile intestato a **O.L.E.A.**

**Quote per L'Oro d'Italia 2020:**

I prezzi indicati, a rimborso dei servizi proposti, sono pari ai costi delle procedure concorsuali, quindi da ritenere particolarmente vantaggiosi per le aziende partecipanti e promozionali per il prestigio del Concorso.

**Per il 1° campione in concorso**:

- **€. 90,00**, IVA compresa, per il primo campione di olio, con rilascio di una "**Scheda di valutazione**", oppure,
- **€. 120,00**, IVA compresa, qualora si richieda il rilascio del "**Certificato di analisi sensoriale ufficiale**", utilizzabile ai fini commerciali di cui al Reg. CEE 2568/91, redatto dal Comitato di assaggio professionale O.L.E.A. riconosciuto dal Mi.P.A.A.F. e rilasciato tramite e-mail o Posta elettronica certificata, entro il 20 marzo 2020;

**Per i campioni successivi**:

- **€. 80,00**, IVA compresa, per i successivi oli oltre al primo, con rilascio di una "**Scheda di valutazione**", oppure,
- **€. 110,00**, IVA compresa, qualora si richieda il rilascio del "**Certificato di analisi sensoriale ufficiale**", utilizzabile ai fini commerciali di cui al Reg. CEE 2568/91, redatto dal Comitato di assaggio professionale O.L.E.A. riconosciuto Mi.P.A.A.F. e rilasciato tramite e-mail o Posta elettronica certificata, entro il 20 marzo 2020;

**Quote per L'Oro del Mediterraneo 2020:**

Le aziende italiane già iscritte a "L'Oro d'Italia®", che intendono partecipare anche al Premio "L'Oro del Mediterraneo", sono tenute al pagamento della quota aggiuntiva di **€. 80,00**, IVA compresa, per ogni campione di olio in concorso, da versare contestualmente alle quote per "L'Oro d'Italia®". Delle somme versate sarà emessa fattura.

**Partecipazione L'Oro della Puglia:**

Le aziende della **Puglia** già iscritte a **L'Oro d'Italia®** e che ne daranno assenso nella Domanda di partecipazione, potranno aderire, di diritto e senza alcun ulteriore onere di iscrizione, al 12° Premio "**L'Oro della Puglia**", nonché alla selezione del 13° Premio "**L'Oro del Salento**" e "**L'Oro di Federico II**" 2020, le cui premiazioni si terranno rispettivamente ad Ugento (LE) e Torremaggiore (FG).

In caso di incompleta o inesatta documentazione, la Segreteria provvederà a richiederla nei tempi più brevi, consentendo la regolarizzazione della domanda di partecipazione.

## Art. 12 - Graduatorie e Premiazioni

Gli elenchi alfabetici delle aziende e dei rispettivi riconoscimenti (Gocce d'Oro e Menzioni), assegnati nei concorsi, saranno divulgati e pubblicati sul sito web www.olea.info, **entro il 20 marzo 2020**, solo dopo le verifiche e i controlli di cui al successivo art. 13, ritenuti necessari dal C.O.

Le **graduatorie ufficiali** con i vincitori, saranno invece presentate ufficialmente nel corso della cerimonia di premiazione dei Concorsi che si terrà **Sabato 4 aprile 2020**, a **Fano (PU)** in occasione del **Gran Galà dell'Olio Italiano**, il cui programma sarà divulgato quanto prima.

Saranno assegnati inoltre, entro maggio/giugno 2020, anche i premi dei Concorsi "**L'Oro della Puglia®**" e "**L'Oro del Salento**", ad Ugento (LE) e "**L'Oro di Federico II**" a Torremaggiore (FG).

## Art. 13 - Verifiche e controlli

A salvaguardia dell'immagine del concorso, a garanzia dei produttori e dei consumatori, il C.O. dispone verifiche a campione sulle aziende, premiate o no, circa la presenza e l'entità delle partite degli oli inviati al concorso, nonché prelievi per eventuali e ulteriori verifiche chimico-fisiche e/o organolettiche.

A supporto dei controlli, se richiesto dal C.O., i partecipanti sono tenuti a dimostrare la veridicità dei quantitativi prodotti, venduti o giacenti, le partite degli oli blend e quelle degli oli da monocultivar, le varietà, la provenienza delle olive e degli oli inviati in concorso con idonea e probante documentazione (Registrazione SIAN, ecc.).

Per le verifiche previste, i partecipanti hanno l'obbligo di conservare l'intero quantitativo del lotto dichiarato, come previsto dall'art. 5, o quantomeno parte del lotto dell'olio in concorso, fino al **20 marzo 2020** e comunque, se ceduto, documentabile per produzione e vendita.

In caso di mancata ottemperanza alle suddette condizioni, di dichiarazioni mendaci o di irregolarità riscontrate, in qualsiasi momento, il C.O. può escludere dal concorso, ritirare premi e riconoscimenti, dandone comunicazione nei siti web e sui media.

## Art. 14 - Attività promozionale e EXPOLEA Fiera dei migliori oli d'Italia.

O.L.E.A., al fine di promuovere la conoscenza e la commercializzazione degli oli partecipanti ai suoi Concorsi, si impegna a sviluppare eventi promozionali, organizzare mostre, esposizioni, corsi e degustazioni, in cui gli oli saranno protagonisti e fatti conoscere al grande pubblico da parte dei propri assaggiatori ed esperti.

Inoltre O.L.E.A., in occasione del **Gran Galà dell'Olio** 2020 che si terrà a **Fano** (PU), la storica e accogliente città adriatica, intende organizzare **"EXPOLEA"**, la **1^ Fiera di primavera** dedicata ai migliori oli de "L'Oro d'Italia", riservata, senza oneri di iscrizione, ai produttori aderenti ai concorsi e per i quali sarà messo a disposizione uno spazio espositivo allestito, a condizioni particolarmente favorevoli. Programma e condizioni in preparazione.

## Art. 15 - Modalità di utilizzo dei riconoscimenti e dei loghi del concorso

Le aziende premiate e/o quelle insignite de "Le Gocce d''Oro", qualora interessate, in subordine alla richiesta scritta e all'autorizzazione rilasciata da O.L.E.A. che ne indica le modalità d'uso, potranno utilizzare, escluso in etichetta, il segno grafico del concorso, compresi i logo di O.L.E.A. o de Le Gocce d'Oro, mediante la sola riproduzione, tal quale e con la stessa veste grafica, degli attestati o dei riconoscimenti ottenuti.

Il loro utilizzo è comunque limitato all'olio premiato, al quantitativo del lotto in concorso e alla sola annata di riferimento.

A tutela della sua immagine, dei concorsi e dei consumatori, O.L.E.A. si riserva di svolgere controlli in merito e diffida quanti, non autorizzati, all'utilizzo improprio dei suoi marchi o loghi.

La richiesta dovrà essere inviata a segreteria@olea.info.

## Art. 16 - Modifiche e integrazioni

Il C.O., ai fini del concorso, a sua discrezione o su proposta della Giuria, si riserva di apportare modifiche migliorative o promuovere la formazione di graduatorie regionali per assegnare premi indetti da O.L.E.A., denominati "L'Oro di …" ai primi oli di ogni Regione solo se, di quella, sia significativo il numero dei campioni presentati.

---

**Note:**

***1*** Sono Aziende agricole quelle il cui olio a concorso è ricavato da oliveti in proprietà o coltivati ad altro titolo. L'estrazione è avvenuta nel frantoio di terzi o in quello aziendale che, autorizzato, può molire anche per terzi nelle quantità consentite.

***2*** Sono Frantoi gli impianti, individuali, sociali o cooperativi che, pur disponendo o no di oliveti in proprietà, operano soprattutto per terzi. I titolari sono tenuti a documentarne l'iscrizione alla Camera di Commercio competente.

***3*** Sono "Oli Extremi" quelli prodotti da oliveti posti a Nord del 45° parallelo.

***4*** La categoria viene individuata in base alla mediana dei valori assegnati agli attributi di “fruttato olfattivo diretto” e “fruttato retro-olfattivo”.

***5*** Sono "Blend" gli oli prelevati da singole, distinte ed omogenee partite derivanti da assemblaggi di olive o di oli.

***6*** Sono “Monocultivar” gli oli prodotti dalle olive di una unica cultivar. Gli oli dovranno essere accompagnati da idonea certificazione che ne attesti la varietà o, su responsabilità del produttore, siano dichiarati tali.

***7*** Solo se il numero dei campioni di ogni singola DOP o IGP sia almeno 10.

***8*** Solo se il numero dei campioni di ogni “monocultivar” sia almeno 15.

***9*** Le “Gocce d’Oro”, a giudizio inappellabile della Commissione Giudicatrice, sono assegnate agli oli ritenuti meritevoli.

***10*** Gli oli sono così utilizzati: per le selezioni dei concorsi, per le degustazioni guidate, per i corsi, per i momenti gastronomici, per l'Olio Ambasciatore, per esposizioni e mostre; una serie viene conservata per eventuali verifiche e confronti, poi ceduta in beneficienza insieme a tutte le altre che rimanessero inutilizzate.

***11*** Sono prelevati dal rappresentante dell’Azienda che si rende responsabile dell’autocertificazione e che, pena la decadenza, accetta gli eventuali controlli di cui all’art. 13.

(*) Apposito regolamento è emanato per le aziende straniere per L'Oro del Mediterraneo.

(**) Il Premio L'Oro del Salento è riservato ai produttori ricadenti nelle Provincie di Lecce, Brindisi e Taranto, comunque iscritti a L'Oro della Puglia;

(***) Il Premio L'Oro di Federico II, è riservato ai produttori ricadenti nelle Provincie di Foggia, Bari e BAT, comunque iscritti a L'Oro della Puglia;

(****) Il Premio L'Oro della Croazia e dell'Istria, è riservato a tutti i produttori Croati, comunque iscritti a L'Oro del Mediterraneo.

---

**INFO SCADENZA ISCRIZIONI E ARRIVO CAMPIONI**

**REGOLAMENTO, DOMANDA DI PARTECIPAZIONE / SCHEDA AZIENDALE (All. 1 e 2)**

Sono scaricabili dai siti web **www.olea.info** | **www.oroditalia.info** | o richiesti all’indirizzo e-mail: **concorsi@olea.info**

**ANTICIPAZIONE DOMANDE / SCHEDA AZIENDALE (All. 1 e 2) E PAGAMENTI**

E.mail: **concorsi@olea.info** | **fax. 071 - 7959015**

**TERMINE ARRIVO CAMPIONI E DOMANDE ORIGINALI**

**ENTRO LUNEDI 10 FEBBRAIO 2020**

**RECAPITO DEGLI OLI**

**O.L.E.A.** - c/o I. I. S. “A. Cecchi”, via Caprile,1 - 61121- Pesaro
Orari 10.00 - 12.00, da lunedì a venerdì - tel. 0721-21440

**RECAPITO ALTERNATIVO**

**O.L.E.A.** - c/o CODMA – Via Campanella, 1 - 61032 Fano PU
Previo contatto telefonico: cell. 338 8328092 - 347 017 6041

**N.B.: le Domande di partecipazione /schede aziendali**
**+ copie ricevute di pagamento, dovranno essere allegate ai campioni.**

**SELEZIONI DEL CONCORSO**

**FANO(PU) 18/21 FEBBRAIO 2020**

**PUBBLICAZIONE ELENCHI ALFABETICI DELLE MENZIONI**

**ENTRO IL 20 MARZO 2020**

**MANIFESTAZIONE DI PREMIAZIONE**

**FANO (PU), Sabato 4 aprile**, in occasione del **Gran Galà dell’Olio Italiano 2020.**
Momenti culturali, incontri tematici, promozionali e gastronomici, vedranno la partecipazione di produttori ed esperti. (programma in allestimento)

**INFO E CONTATTI**

**SEGRETERIA ORGANIZZATIVA CONCORSO**

E.mail: **segreteria@olea.info** | **concorsi@olea.info** | **fax. 071 - 7959015**

| | | |
|---|---|---|
| **Presidente O.L.E.A.** | Renzo Ceccacci | |
| **Direttore responsabile** | Giorgio Sorcinelli | 338 832 8092 |
| **Segreteria produttori** | Elisabetta Ambrosetti | 329 126 9696 |
| | Costantino Piermaria | 347 017 6041 |
| | Roberto Cerreti | 340 718 6280 |
| | Luigi Maria Arseni | 339 431 7715 |
| **Segreteria amministrativa** | Mara Beciani | 338 779 8125 |
| **Collaboratori organizzazione** | Gianluca Cespuglio - Nicola Gattanella - Paolo Taddei - Giuliano Zannotti | |
| **Responsabile informatico** | Marcello Giusini | |

Seguono: **Allegato 1 - Domanda di Partecipazione**
**Allegato 2 - Scheda aziendale**