



12° PREMIO NAZIONALE
L'ORO D'ITALIA® - LE GOCCE D'ORO®
10° PREMIO INTERNAZIONALE
L'ORO DEL MEDITERRANEO
Edizione 2021



PRESENTAZIONE DEI CONCORSI E DELLE ATTIVITA' PROMOZIONALI

CHI SIAMO, LA STORIA

O.L.E.A. è un'Associazione senza fini di lucro nata oltre 25 anni fa con Atto Notarile che ne registrava lo Statuto, che da poco è stato aggiornato e adeguato alle normative previste dal Terzo Settore come A.p.s., poi depositato. È Costituita prevalentemente da Soci Assaggiatori iscritti nell'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperto degli oli da oliva vergini ed extravergini (tenuto presso il Mi.P.A.A.F. con articolazione Regionale), ma anche da Assaggiatori in Formazione, oltre che Capi Panel operanti in vari Comitati di assaggio riconosciuti ed Assaggiatori residenti in Stati Esteri.

Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti, organizza Corsi per assaggiatori professionali, Corsi brevi di introduzione all'assaggio ed alla conoscenza dell'olio, attività a favore degli operatori olivicoli e della ristorazione, riservando sempre particolare riguardo agli alunni delle Scuole.

Partecipa ad eventi e promuove manifestazioni promozionali e mostre.

O.L.E.A. ha la sua sede legale presso il prestigioso Istituto Agrario "A. Cecchi" di Pesaro, la sede operativa a Fano, ed è dotata di un Comitato di assaggio riconosciuto dal Mi.P.A.A.F. che lavora nella sua sala di assaggio ubicata a Jesi AN.

O.L.E.A. è presente, con sue delegazioni o gruppi di assaggiatori, in molte Regioni d'Italia ed in alcuni Stati esteri.

Statuto, organigramma e Direttivo sono nel sito: www.olea.info

LA MISSION

Fin dalle sue origini O.L.E.A si occupa della cultura e della divulgazione dell'olivo e dell'olio da olive di qualità mediante attività formativa, concorsuale e divulgativa, ed è riconosciuta quale riferimento del comparto a livello nazionale ed internazionale.

Ben presto abbiamo capito che la modalità più efficace per migliorare qualitativamente l'olio è il confronto tra le Aziende sia Nazionali che Internazionali, indispensabile a dar loro consapevolezza eliminando l'autoreferenzialità: per questo tra i primi abbiamo iniziato ad organizzare Concorsi dapprima Locali e Regionali, poi Nazionali ed Internazionali, garantendo sempre serietà, imparzialità e totale trasparenza, oltre che assoluta competenza. **Agisce inoltre senza fini di lucro, grazie al lavoro offerto dagli Associati per pura passione, potendo per questo proporre la partecipazione ai suoi Concorsi a prezzi assolutamente contenuti, rapportati ai soli costi vivi organizzativi e gestionali**, ponendo infine il suo operato al servizio sia dei Produttori che dei Consumatori, favorendo il loro proficuo incontro.

I NOSTRI CONCORSI DEL 2021 (Dettagli nel Regolamento dei Concorsi)

IL PREMIO NAZIONALE "L'ORO D'ITALIA®"

Il 12° Premio nazionale "L'ORO D'ITALIA® - LE GOCCE D'ORO®", 2021, riservato agli oli prodotti da olive coltivate e trasformate in Italia, intende promuovere la cultura e rafforzare l'immagine dell'olio extravergine di oliva italiano, farne conoscere ed apprezzare le caratteristiche, migliorarne la qualità e favorirne la commercializzazione. L'Oro d'Italia® mette a confronto gli oli nella vasta gamma della variabilità degli "extravergini", siano "blend" o "monocultivar", "DOP", "IGP" o "biologici".

IL PREMIO INTERNAZIONALE "L'ORO DEL MEDITERRANEO"

Al fine di promuovere scambi culturali e favorire la promozione degli oli prodotti negli Stati bagnati dal Mediterraneo è indetto il 10° Premio Internazionale "L'ORO DEL MEDITERRANEO" a cui è possibile partecipare alle condizioni di cui al Regolamento de "L'Oro d'Italia".

In contemporanea ai Concorsi di cui sopra e compresi al loro interno, con le stesse finalità sono indetti i seguenti Concorsi:

IL PREMIO "L'ORO DELLA PUGLIA®"

Riservato ai produttori della Puglia interessati, è indetto il 13° Concorso regionale "L'ORO DELLA PUGLIA®" e il 14° Concorso "L'Oro del Salento", le cui premiazioni si terranno entro il mese di maggio 2021 in Comune di Ugento (LE), grazie al patrocinio che l'Ente Comunale ha concesso all'evento, contribuendo alle spese di iscrizione dei produttori della Regione Puglia partecipanti.

IL PREMIO "L'ORO DI FEDERICO II"

Che si terrà a Torremaggiore (FG) entro il mese di Giugno 2021, ancora grazie al patrocinio concesso dall'Ente Comunale, che contribuisce alle spese di iscrizione dei produttori del territorio partecipanti.

IL PREMIO "L'ORO DELL'ISTRIA"

Compreso nel Concorso "L'Oro del Mediterraneo", riservato agli oli prodotti in Croazia da olive ivi coltivate e trasformate, è indetta la 2ª edizione del Premio Nazionale croato "L'ORO DELL'ISTRIA", le cui premiazioni si terranno a

Dignano-Vodnjan (HR), entro il mese di Giugno 2021. L'evento è patrocinato e sostenuto dal Comune di Dignano-Vodnjan e da Udruga Vodnjan

PATROCINI E PARTNER

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, all'Assemblea Legislativa delle Marche, alla Provincia di Pesaro Urbino, ai Comuni di Fano (PU), Torremaggiore (FG), Ugento (LE), Montegridolfo (RN), San Dorligo della Valle (TS) 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. Media partner Olioofficina Magazine.

GRADUATORIE e GUIDA DEGLI OLI ON-LINE (Dettagli nel Regolamento dei Concorsi)

Gli elenchi alfabetici delle aziende e dei rispettivi Premi e riconoscimenti (Gocce d'Oro e Menzioni), assegnati nei concorsi, saranno divulgati e pubblicati sul sito web www.olea.info, entro il mese di Aprile 2021.

Dalle graduatorie inserite sul sito sarà possibile, con appositi link evidenziati in blu, prendere visione della Scheda di valutazione dell'olio in concorso, del sito internet dell'Azienda o dell'Oleificio, se esistente, e l'appartenenza al rispettivo descrittore del fruttato. A ciascun olio, sia esso blend o monocultivar, convenzionale o Bio, verrà attribuito un descrittore scelto tra: **Erbaceo, Pomodoro, Frutti di bosco**, per esprimerne il suo profumo-aroma prevalente. Nel nostro sito www.olea.info tutti gli oli, oltre ad essere distinti nelle rispettive graduatorie, verranno riuniti nei tre descrittori per facilitare anche tutti i Consumatori, oltre che i Ristoratori, nella scelta di acquisto utile a portare in tavola i rappresentanti dei tre gruppi basilari dei profumi degli oli indicati da O.L.E.A., potendo anche individuare con facilità le Aziende da cui acquistare, anche on-line, mediante il link inserito. **In questo modo vogliamo realizzare una vera e propria Guida on-line dei migliori Oli d'Italia e del Mediterraneo, che metteremo a disposizione gratuita di tutti, Produttori e Consumatori, in tempo reale, quando ancora gli oli sono ben presenti sul mercato.** Quanto sopra, senza l'esborso di ulteriori costi da parte dei produttori partecipanti. Nel sito è presente anche la descrizione dei nostri consigli di utilizzo dell'olio in cucina.

EVENTI DI PREMIAZIONE

PREMIAZIONI E GRAN GALÀ DELL'OLIO 2021

La cerimonia di proclamazione dei vincitori e l'assegnazione dei riconoscimenti dei concorsi, è prevista **Sabato 29 Maggio 2021 a FANO (PU)** nell'ambito del **GRAN GALÀ DELL'OLIO 2021** in cui momenti culturali, incontri tematici, promozionali e gastronomici, vedranno la partecipazione di produttori, esperti, assaggiatori e consumatori.

ATTIVITÀ PROMOZIONALI E PARALLELE

EXPOLEA 2021 - UNA FIERA DELL'OLIO

Per l'occasione O.L.E.A., condizioni sanitarie permettendo, intende organizzare uno specializzato e selezionato evento fieristico dedicato all'olio extravergine di oliva, dal titolo EXPOLEA® - IL SALOTTO DELL'OLIO, riservato agli oli premiati e ai produttori partecipanti ai concorsi. Il programma è in fase di allestimento.

L'OLIO AMBASCIATORE

Visti i consensi ottenuti nelle precedenti edizioni, O.L.E.A. intende 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 2021", diventerà ancora una volta "L'OLIO AMBASCIATORE" dell'Italia olearia. O.L.E.A., a nome dei produttori, ne farà dono ad Autorità e Personalità della cultura e dello spettacolo.

L'OLIO DELLA SOLIDARIETÀ

Conclusi i concorsi, le serie di bottiglie conservate per eventuali verifiche e/o non utilizzate per le selezioni, le degustazioni e le iniziative promozionali, a nome dei produttori partecipanti, verranno donate ad Istituzioni benefiche.

6° ASSAGGIATORE DAY - MEETING INTERNAZIONALE

Tra i momenti clou della manifestazione saranno le giornate riservate agli assaggiatori degli oli di oliva vergini, italiani e stranieri, i quali potranno partecipare agli incontri tecnici e alle giornate di assaggio per degustare e apprezzare il meglio della produzione italiana e internazionale e partecipare alle selezioni del Premio MIGLIOR DEGUSTATORE - BEST OIL TASTER 2021.

L'organizzazione O.L.E.A. formula a tutti i Produttori ed ai Frantoiani partecipanti, i migliori Auguri per grandi successi e soddisfazioni.

Buon Olio a Tutti Voi

IL REGOLAMENTO DEI CONCORSI E LA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE / SCHEDA AZIENDALE (Al. 1 e 2)

Sono scaricabili dai siti web www.oroditalia.info - www.olea.info o richiesti alla e.mail: segreteria@olea.info

In caso di impedimenti dovuti alle disposizioni sanitarie legate contenimento della pandemia Covid 19, il programma delle attività e degli eventi potrebbe subire modifiche o rinvii a date da destinarsi.