



[www.olea.info](http://www.olea.info)  
[www.oroitalia.info](http://www.oroitalia.info)  
[segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info)



fano

Comune di Fano  
Assessorato alle Attività Economiche,  
Turismo ed Eventi



**21 Maggio**  
ore 16.30/19.30  
**Pinacoteca S. Domenico**  
PREMIAZIONE  
**22 Maggio**  
ore 10.00/19.00  
**Area Pincio**  
FIERA EXPOLEA  
"Il Salotto dell'Olio"



# GRAN GALÀ DELL'OLIO 2022

L'ORO D'ITALIA® E DEL MEDITERRANEO

# FIERA EXPOLEA

FANO **è** EXTRA **21-22 MAGGIO**  
Fano Centro Storico

# Il Gran Galà dell'Olio L'Oro d'Italia e del Mediterraneo 2022 Fanoéxtra

Per un week end Fano diventa la capitale mediterranea dell'olio extravergine di oliva.

**Il Gran Galà dell'Olio - L'Oro d'Italia e del Mediterraneo 2022**, nel nome di O.L.E.A. renderà per due giorni Fano, la storica e ridente città adriatica, la Fanum Fortunae simbolo della romanità, di Vitruvio e del Lisippo, dell'Arco di Augusto porta della Consolare Flaminia, della importante cantieristica e della celebre marineria e del più antico e dolce Carnevale d'Italia, la capitale dei migliori oli extravergini del Mediterraneo.

Un appuntamento dedicato ai produttori, un'occasione unica dopo un lungo periodo di restrizioni sanitarie dovute al Covid 19 che non hanno pregiudicato, anche per questa annata le tante iniziative previste da O.L.E.A. per questa edizione.

Il Gran Galà dell'Olio, edizione 2022, è il maggiore evento della scuola di assaggio O.L.E.A., in cui protagonista assoluto è l'olio ricavato dalle olive assieme ai suoi interpreti principali, ovvero coloro che l'olio lo producono: Olivicoltori e Frantoiani che verranno premiati per i loro eccellenti risultati, ottenuti anche in questa ultima annata.

L'edizione 2022, oltre alla giornata dedicata alle premiazioni dei migliori oli partecipanti ai Concorsi, vedrà l'allestimento di una vera e propria piccola Fiera dell'Olio, denominata EXPOLEA-Il Salotto dell'Olio, che vedrà la presenza di numerose aziende, tra le migliori del territorio e d'Italia, con i loro migliori prodotti.

Due giornate speciali per gioire insieme ai produttori e celebrare gli straordinari risultati da loro raggiunti grazie alla passione per il proprio lavoro, ampiamente dimostrati dall'eccellenza degli oli premiati.

La manifestazione, organizzata con la regia di O.L.E.A., è svolta con la collaborazione del Comune di Fano, con il patrocinio della Regione Marche, del Consiglio Regionale Marche, della Provincia di Pesaro e Urbino, della Fondazione Cassa di Risparmio di Fano e di altri enti e istituzioni, la collaborazione dell'Associazione Viandanti dei Sapori e dell'Istituto Tecnico Agrario A. Cecchi di Pesaro. Per l'evento è stato richiesto il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole - Mi.P.A.A.F.

Poi, pandemia permettendo, fin da ora ci diamo appuntamento per la prossima edizione del **Gran Galà dell'Olio 2023** che speriamo potrà vedere rinascere le tante attività aperte al pubblico: convegni, premiazioni, incontri, assaggi, gare, laboratori sensoriali, presentazioni ed iniziative promozionali rivolti ad assaggiatori professionali, ai produttori, agli appassionati e soprattutto ai bambini.

Un weekend all'insegna dell'extravergine per ripartire dall'eccellenza.

# O.L.E.A. dal 1995 la Scuola internazionale di assaggio

A favore della cultura dell'olio extravergine di oliva.

Con i suoi 27 anni di attività è annoverata tra le poche associazioni e scuole per assaggiatori di olio tra le più qualificate a livello nazionale e internazionale, nella formazione degli assaggiatori professionali, nella promozione della cultura dell'olio extravergine di qualità a favore dei produttori, dei consumatori e delle nuove generazioni, per farne conoscere le caratteristiche organolettiche e le proprietà salutistiche.

La propria attività è completata dall'organizzazione di concorsi di oli, regionali, nazionali e internazionali, al fine di migliorare la qualità degli oli extravergini di oliva e dare un servizio agli operatori e consumatori.

Partecipa ad eventi e promuove manifestazioni promozionali e mostre.

O.L.E.A. ha sede legale presso il prestigioso Istituto Tecnico Agrario "A. Cecchi" di Pesaro e la sua sede operativa a Fano PU, è dotata di un proprio Comitato professionale di assaggio riconosciuto dal Mi.P.A.A.F. che svolge attività nella sua Sala di assaggio ubicata a Jesi AN e, con le sue delegazioni o gruppi di assaggiatori, opera in Italia e all'estero.

Statuto, organigramma e Direttivo sono nel sito: [www.olea.info](http://www.olea.info)

## CON LA COLLABORAZIONE



## PATROCINIO E CONTRIBUTO

## PATROCINIO RICHIESTO



MI.P.A.A.F.  
Ministero delle  
Politiche Agricole

## COLLABORAZIONI



SPONSOR  
TECNICO



MEDIA  
PARTNER



# Gran galà dell'Olio – L'Oro d'Italia FanoExtra

SABATO 21 MAGGIO 2022

ore 16.00 - 19.00 Pinacoteca San Domenico (Via Arco d'Augusto)

## GRAN GALÀ DELL'OLIO - FANOEXTRA 2022 il festival dei migliori oli d'Italia e del Mediterraneo

ore 16.00 Accoglienza e registrazione di produttori e ospiti

ore 16.30 Apertura della manifestazione

**Inno di Mameli** (Canto degli Italiani) eseguito dal Coro "Una Scuola Tra le Note" della Scuola elementare F.Tombari di Bellocchi di Fano, diretto dal Mo. Giorgio Caselli.

**Olio ambasciatore junior** Omaggio della bottiglia de l'Olio Ambasciatore, ai bambini del coro.

**Saluto di benvenuto ai produttori**, da parte degli organizzatori e delle autorità:

**Renzo Ceccacci** Presidente O.L.E.A.

**Massimo Seri** Sindaco di Fano

**Etienn Lucarelli** Assessore al Turismo e agli Eventi Comune di Fano

**Carla Cecchetelli** Presidente Consiglio Comunale di Fano

**Giuseppe Paolini** Presidente Provincia di Pesaro e Urbino

**Giorgio Gragnola** Presidente Fondazione Cassa di Risparmio di Fano

**On. Maurizio Cattoi** Camera dei Deputati

**Mirco Carloni** V. Presidente - Assessore all'Agricoltura Regione Marche

**Dino Latini** Presidente Consiglio Regione Marche - Assemblea Legislativa

**Sen. Rossella Accoto** Sottosegretario di Stato Ministero del Lavoro e Politiche Sociali

**Francesco Acquaroli** Presidente Regione Marche

**S.E.R. Mons. Armando Trasarti** Vescovo di Fano

## Assegnazione Premi e Riconoscimenti

**PREMIO ANTONIO RICCI** 5ª edizione 2022 - Assegnato al **Dott. Stefano Cerni**

Consegna il Premio la Sig.ra **Alessandra Bacchelli Ricci**

**PREMIO ETTORE FRANCA** 2ª edizione 2022 - Assegnato al **Prof. Leonardo Seghetti**

Consegna il Premio la **Prof.ssa Grazia Calegari Franca**

## OLIO DELLA SOLIDARIETÀ 2022

Cerimonia di donazione degli oli dei concorsi O.L.E.A., a favore della **Mensa Opera Padre Pio** di Fano e della **Fondazione Lega del Filo d'Oro O.N.L.U.S.**, a nome di tutti i produttori aderenti alla edizione 2022;

La simbolica bottiglia de "L'Olio della Solidarietà", sarà consegnata alla **D.ssa Laura Ceccoli** - Presidente dell'Opera padre Pio di Fano e al **Dott. Rossano Bartoli**, Presidente Fondazione Lega del Filo d'Oro.

## **OLIO AMBASCIATORE 2022**

Cerimonia di consegna della bottiglia celebrativa de L'Oro d'Italia alle autorità e alle personalità della cultura intervenuti, risultato di un blend esclusivo e unico, composto da tutti gli oli extravergini di qualità (circa 400), presentati ai Concorsi 2022.



## **PRESENTAZIONE AI PRODUTTORI DELLA GIURIA E DEI TECNICI DEI CONCORSI**

### **CERIMONIA UFFICIALE DI PREMIAZIONE:**

Assegnazione dei Premi e Riconoscimenti dei Concorsi

13° Premio Nazionale **“L'ORO D'ITALIA”**

11° Premio Internazionale **“L'ORO DEL MEDITERRANEO”**

**Primi Assoluti** per categoria, **Premi Speciali** e **TOP 5 Gocce d'Oro premio al Packaging**, alla **Veste Grafica** e all'**Etichetta**

**Voce ai produttori per interventi o proposte**

**Ringraziamenti e saluti di arrivederci alla edizione 2023**

### **OSPITI E SOSTENITORI DI O.L.E.A. PRESENTI**

**Donatella Giuliani** Dirigente dell'Istituto Agrario “A. Cecchi” di Pesaro

**Chiara Fiorucci** Vice Preside dell'Istituto Agrario “A. Cecchi” di Pesaro

**Romualdo Rondina** Presidente BCC di Fano

**Sandy Klun** Sindaco del Comune di San Dorligo della Valle/Dolina TS

**Antonio Ghersinic** Assessore Comune di San Dorligo della Valle/Dolina TS

**Emilio Di Pumpo** Sindaco del Comune di Torremaggiore FG

**Edi Pastrovicchio** Sindaco della Città di Vodnjan-Dignano -Istria HR

**Ester Geissa Đurić** Presidente “Agroturist Vodnjan-Dignano” - Istria HR

**Bernardina Hlevnjak Pastrovicchio** Direttrice “Agroturist Vodnjan-Dignano”-Istria HR

**Laura Cecconi** Presidente Opera Padre Pio di Fano

**Rossano Bartoli** Presidente Fondazione Lega del Filo d'Oro

**Davide Manoni** Responsabile del mercato Sud Europa Peralisi Circular Thinking

**Francesco Cherubini** Giornalista - Direttore rivista L'Olivo News

Coordinamento: **Giorgio Sorcinelli** Direttore O.L.E.A.

Presentatore: **Massimo Foghetti** Giornalista

**Segreteria evento e accoglienza O.L.E.A.**

**Servizio di assistenza agli ospiti a cura dalla Protezione Civile di Fano**

### **SERATA PROMOZIONALE E CENA CONVIVIALE CON I PRODUTTORI**

ore 20.30 / **Ristorante Alla Lanterna** Strada Adriatica Sud, Metaurilia, n. 78 - FANO

**CENA DI GALA - L'ORO NEL PIATTO** **L'Oro d'Italia sposa il pesce dell'Adriatico**

Menu a base di pesce del pescato fanese e dei prodotti del territorio

Tutti i piatti sono preparati con l'esclusivo blend “Olio Ambasciatore” di O.L.E.A.

Causa il numero limitato dei posti, la cena è riservata ai produttori premiati e alle autorità ospiti.

# Expolea, per un week end Fano diventa la capitale internazionale dell'olio

**DOMENICA 22 MAGGIO 2022**

ore 10.00 - 20.00 **area Pincio** - via Arco d'Augusto

## **EXPOLEA - IL SALOTTO DELL'OLIO**

1ª Fiera dei migliori oli d'Italia e del Mediterraneo, esposizione dei prodotti enogastronomici e tipici locali; i produttori incontrano il pubblico. (Partecipano aziende provenienti dal territorio provinciale, regionale, nazionale e internazionale)

ore 10.30

**INAUGURAZIONE DELLA FIERA** a cura degli organizzatori e delle autorità  
**Partecipazione del Corpo bandistico Città di Fano**

ore 16.00 **"EXTRAVERGINE? ..PIACERE"**

Minicorso di introduzione all'assaggio dell'olio di oliva;

**Presentazione e degustazione di alcuni oli premiati ai Concorsi;**

A cura di **Renzo Ceccacci** - Presidente OLEA

**I bambini e l'olio - laboratorio sensoriale**

ore 17.00 **"ASSAGGIATORI ...IN ERBA"**

Mini corso di assaggio dell'olio di oliva per i bambini. A cura degli assaggiatori OLEA

ore 17.00 Visita guidata a cura dell'Associazione **La Via della Seta** (durata 1,5 ore)  
**"FANO AL TEMPO DI DANTE ALIGHIERI"**

Un tuffo nel Medioevo tra sanguinose faide e oscure vicende. Fano è citata due volte nella Divina Commedia con ben tre personaggi appartenenti alle note famiglie dei Del Cassero e Da Carignano, rappresentanti delle fazioni guelfa e ghibellina le cui vicende personali verranno analizzate in relazione al legame con Dante. Verrà, inoltre, narrata la complessa storia cittadina del tempo dando voce a due autorevoli commentatori del poema dantesco, entrambi francescani ed entrambi vescovi della città di Fano.

Info e prenotazioni 329 8213875 Mauro

## **AREA PROMOZIONALE OLEA**

- **OIL BAR** Banco di assaggio dei migliori oli dei concorsi.
- **IL NASO NEL BICCHIERE** Riconoscere i difetti e i pregi degli oli di oliva vergini.
- **INFO POINT O.L.E.A.** Segreteria e informazioni
- **MOSTRA FOTOGRAFICA** OLEA, L'OLIVO E L'OLIO - Foto di Giorgio Sorcinelli;



## AREA EVENTI

**Domenica 22 Maggio - ore 11.30**

## CONTERRANEA

**I luoghi dell'olio DOP Cartoceto tra tavola, storie e musica.**

*Presentazione del dinner tour nelle terre della DOP Cartoceto, con brindisi d'apertura.*

a cura di:



Comune di Fano



Comune di Cartoceto



Comune di Colli al Metauro



Comune di Mombaroccio



Main Sponsor



via Umberto I, Cartoceto  
[www.osteriadelcardinale.com](http://www.osteriadelcardinale.com)

**Buon olio a Tutti!**

*L'organizzazione.*

# GRAN GALÀ DELL'OLIO 2022

---

# L'ORO D'ITALIA® E DEL MEDITERRANEO

---

FANO **è** EXTRA 21-22 MAGGIO  
Fano Centro Storico

[www.olea.info](http://www.olea.info), [www.oroditalia.info](http://www.oroditalia.info) - [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info)



## INFO E CONTATTI

O.L.E.A. c/o I.I.S. A. Cecchi  
Via Caprile, 1 - Pesaro

### E.mail:

[segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info)  
[concorsi@olea.info](mailto:concorsi@olea.info)

**Web:** [www.olea.info](http://www.olea.info)

## Direzione e Coordinamento

338 832 8092 - 347 017 6041

## Segreteria produttori

329 126 9696 - 338 779 8125

## Segreteria Fiera EXPOLEA

393 5146483

## Ufficio Stampa

392 993 2485

[ufficiostampaolea@gmail.com](mailto:ufficiostampaolea@gmail.com)  
[francesca.fortuni@gmail.com](mailto:francesca.fortuni@gmail.com)

## PRENOTAZIONI ALBERGHI

Alberghi Consorziati Fano  
0721-827376

e.mail [info@fanonline.it](mailto:info@fanonline.it)

IL PROGRAMMA DETTAGLIATO  
SUL SITO [WWW.OLEA.INFO](http://WWW.OLEA.INFO)



O.L.E.A.

