



www.olea.info
www.oroitalia.info
segreteria@olea.info



fano



22 Aprile

ore 16.00/19.30

Pinacoteca S. Domenico

PREMIAZIONE

22/23 Aprile

ore 9.00/19.30

Area Pincio - Arco d'Augusto

FIERA EXPOLEA

"Il Salotto dell'Olio"

GRAN GALÀ DELL'OLIO 2023

L'ORO D'ITALIA® E DEL MEDITERRANEO

EXPOLEA IL SALOTTO
DELL'OLIO

FANO è EXTRA **22-23 Aprile**
Fano Centro Storico

Il Gran Galà dell'Olio L'Oro d'Italia e del Mediterraneo 2023 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 2023 - EXPOLEA, 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 d'Italia e del Mediterraneo.

Un appuntamento dedicato ai produttori e un'occasione, unica e ghiotta, per tutti gli appassionati e cultori dell'olio extravergine di oliva, per le tante iniziative previste da O.L.E.A. per questa edizione.

Il Gran Galà dell'Olio, edizione 2023, 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 campagna olearia.

L'edizione 2023, oltre alla giornata dedicata alle premiazioni dei migliori oli partecipanti ai Concorsi, prevede l'allestimento della 2ª edizione di EXPOLEA - Il Salotto dell'Olio, una vera e propria piccola Fiera dell'Olio, che vedrà la presenza di numerose aziende, tra le migliori del territorio e d'Italia, con i loro migliori oli e 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, della B.C.C. 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 M.A.S.A.F. - Ministero dell'Agricoltura, Sovranità Alimentare e Forestale.

Diamo appuntamento anche per questa edizione del **Gran Galà dell'Olio 2023** ricca di 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 anche 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 ufficiale, 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 ex 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

CON LA COLLABORAZIONE



PATROCINIO E CONTRIBUTO



PATROCINI



Provincia di Pesaro e Urbino



Comune di Torremaggiore



Comune di San Dorligo della Valle
Občina Dolina



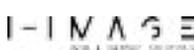
GRUPPO BCC ICCREA

COLLABORAZIONI



SPONSOR TECNICO

MEDIA PARTNER



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

SABATO 22 E DOMENICA 23 APRILE

ore 9.00 - 19.30 / Area Pincio - Arco d'Augusto

EXPOLEA – IL SALOTTO DELL'OLIO

2^ Mostra mercato dei migliori oli d'Italia e del Mediterraneo e dei prodotti tipici locali; Incontri, mostre, presentazioni, degustazioni guidate e assaggi.

SABATO 22 APRILE

ore 16.00 - 19.30 / Pinacoteca San Domenico (Via Arco d'Augusto)

GRAN GALA' DELL'OLIO - CERIMONIA DI PREMIAZIONE DEI CONCORSI

Il Festival dei Migliori Oli d'Italia e del Mediterraneo

ore 20.30 / Ristorante Alla Lanterna di Fano

CENA DI GALA - L'ORO NEL PIATTO

Programma Manifestazione

SABATO 22 APRILE

ore 9.00 - 19.30 / Area Pincio - Arco d'Augusto

ore 10.00 - INAUGURAZIONE

EXPOLEA – IL SALOTTO DELL'OLIO

2^ Mostra mercato dei migliori oli d'Italia e del Mediterraneo e dei prodotti tipici locali;

I Produttori incontrano il pubblico (*Partecipano aziende provenienti dal territorio provinciale, regionale, nazionale e internazionale*).

Incontri, mostre, presentazioni, degustazioni guidate e assaggi.

Alla presenza degli Organizzatori e delle Autorità'

Esibizione del Corpo Bandistico Città di Fano

ore 16.00-19.30 / Pinacoteca San Domenico (Via Arco d'Augusto)

GRAN GALA' DELL'OLIO - FANOEXTRA 2023

IL FESTIVAL DEI MIGLIORI OLI D'ITALIA E DEL MEDITERRANEO

ore 16.00 /Accoglienza e registrazione 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 M°. **Giorgio Caselli**.

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

RIPARTIRE ALL'INSEGNA DELL'ECCELLENZA

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

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

Massimo Seri - Sindaco di Fano

Etienn Lucarelli - Assessore al Turismo ed Eventi Comune di Fano

Carla Cecchetelli - Presidente Consiglio Comunale di Fano

Giuseppe Paolini - Presidente Provincia di Pesaro e Urbino

Luca Serfilippi - Consigliere Regione Marche

Giorgio Gragnola - Presidente Fondazione Cassa di Risparmio di Fano

Autorità invitate:

On. Mirco Carloni – Presidente Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati

Sen. Gisella Naturale - Vicepresidente Commissione Agricoltura del Senato

Dino Latini – Presidente Consiglio Regione Marche - Assemblea Legislativa

Francesco Acquaroli - Presidente Regione Marche

Andrea Maria Antonini - Assessore Agricoltura Regione Marche

Stefano Aguzzi - Ass.re al Lavoro, Urbanistica, Ambiente e Prot.ne Civile Regione Marche

Francesco Baldelli - Ass.re Infrastrutture, Lavori pubblici e Viabilità Regione Marche

Invitate altre importanti autorità nazionali, regionali e locali.

ASSEGNAZIONE PREMI E RICONOSCIMENTI

PREMIO ANTONIO RICCI - 6^a edizione 2023 - Assegnato al **Dott. Lorenzo Cerretani**.

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

PREMIO ETTORE FRANCA - 3^a edizione 2023 - Assegnato al **Dott. Luciano Di**

Giovacchino. Consegna il premio la **Prof.ssa Grazia Calegari Franca**

OLIO DELLA SOLIDARIETÀ 2023

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 2023;

La simbolica bottiglia de “**L'Olio della Solidarietà**”, sarà consegnata al **Sig. Mauro**

Guerra - Presidente dell'Opera Padre Pio di Fano e al **Dott. Rossano Bartoli**, Presidente Fondazione Lega del Filo d'Oro.

Agli enti benefici di cui sopra, O.L.E.A. consegnerà una consistente fornitura di olio derivante dai propri Concorsi, per l'utilizzo presso le proprie mense, a favore dei loro assistiti.

OLIO AMBASCIATORE 2023

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 2023).

CERIMONIA UFFICIALE DI PREMIAZIONE:

Assegnazione dei Premi e Riconoscimenti dei Concorsi;

- 14° Premio nazionale “**L'ORO D'ITALIA**”

- 12° Premio internazionale “**L'ORO DEL MEDITERRANEO**”

PRIMO OROBIO ITALIA E MED, PRIMI ASSOLUTI, PREMI SPECIALI

E TOP 5-4-3 GOCCE D'ORO

PREMIO AL PACKAGING ED ETICHETTA

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

Voce ai produttori per interventi o proposte.

Ringraziamenti e saluti di arrivederci alla edizione 2023.

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

Presentatore: **Massimo Foghetti** - Giornalista

Segreteria, accoglienza e allestimento evento: **Staff e collaboratori O.L.E.A.**

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

OSPITI D'ONORE E SOSTENITORI DI O.L.E.A. INVITATI

Riccardo Rossini - Dirigente dell'Istituto Agrario "A. Cecchi" di Pesaro

Chiara Fiorucci - Vice Preside dell'Istituto Agrario "A. Cecchi" di Pesaro

Eva Pettinari - Dirigente della Scuola elementare F. Tombari di Bellocchi di Fano

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

Mauro Falcucci - Sindaco del Comune di Castesantangelo sul Nera - MC

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

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

Lorenzo Grilli - Sindaco di Montegridolfo RN

Emilio Di Pumpo - Sindaco del Comune di Torremaggiore FG

Giuseppe Lopriore - Ricercatore in Arboricoltura - Università degli Studi di Foggia

Salvatore Moffa - Presidente Coldiretti Torremaggiore - San Severo FG

Romualdo Rondina - Presidente BCC 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

Stefano Ponzetti - Part & Services Sales and Academy Manager - Peralisi Circular Thinking

Olivì Saverio - Presidente Protezione Civile di Fano

SERATA CONVIVIALE RISERVATA AI 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.

Nel corso della Cena sarà servito il **Gelato Extra**, un gustoso esperimento gastronomico all'olio extravergine di oliva, offerto dalla Gelateria **ALICE Il Gelato delle Meraviglie di Pesaro** e preparato dal M° Gelatiere **Sandro Rossi**.

DOMENICA 23 APRILE

ore 9.00 - 19.30 / Area Pincio / Arco d'Augusto

EXPOLEA – IL SALOTTO DELL'OLIO

2^a Mostra mercato dei migliori oli d'Italia e del Mediterraneo e dei prodotti tipici locali;

I Produttori incontrano il pubblico (Partecipano aziende provenienti dal territorio provinciale, regionale, nazionale e internazionale).

Incontri, mostre, presentazioni, degustazioni guidate e assaggi.

Dalle ore 17.30

Canti e danze popolari con il gruppo folk "LI MATTI DE MONTECÒ"

Mostra fotografica "OLEA, L'OLIVO E L'OLIO"

ELENCO DEI PRODUTTORI PARTECIPANTI:

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, OLIVE, COSMESI, VINI E PASTA

Agroturist e Comune di Dignano	Dignano/Vodnjan	Istria	Croazia
I.T.A.S. "A. Cecchi"	Pesaro	PU	Marche
Az. agr. Bruno Alessandri	Cartoceto	PU	Marche
Az. agr. Federica Pagliari	Montefelcino	PU	Marche
Frantoio Busca	Fano	PU	Marche
Frantoio Marcolini	Monteciccardo	PU	Marche
Az. agr. De Leyva	Pesaro	PU	Marche
Agribiologica Costantino - S.C.A.	Torremaggiore	FG	Puglia
Az. agr. Mio Padre è un Albero	San Severo	FG	Puglia
Az. agr. Monsignore	Fasano	BR	Puglia
Az. agr. Visconti Michele	Torremaggiore	FG	Puglia
Az. agr. I Tre Filari	Recanati	MC	Marche
Az. agr. Salvatore Moffa	Torremaggiore	FG	Puglia
Podere Serraglio Srl	San Severo	FG	Puglia
Az. agr. Antonella Orru'	Siamaggiore	OR	Sardegna
Az. agr. Passo della Palomba	Todi	PG	Umbria
Oleificio Miconi	Fermo	FM	Marche
Az. agr. Nardini Loretta	Bertinoro	FC	Emilia - Romagna
Az. agr. Spaccavento	Molfetta	BA	Puglia
Az. agr. Rosanna Turco	San Paolo Civitate	FG	Puglia

ALTRI ESPOSITORI E PRODUTTORI

S.A. Vangelista Luca s.n.c.	Pergola	PU	Marche
Az. agr. Santylè	Montefelcino	PU	Marche
Martarelli Formaggi	Camerata Picena	AN	Marche
Valentino Prodotti Biologici	San Lorenzo in C.	PU	Marche
Apicoltura Gabannini	Urbino	PU	Marche
Pro Loco e produttori di Monteciccardo	Monteciccardo	PU	Marche
Croce Rossa Comitato di Fano	Fano	PU	Marche

Buon olio a Tutti!

L'organizzazione.

GRAN GALÀ DELL'OLIO 2023

L'ORO D'ITALIA® E DEL MEDITERRANEO

FANOèXTRA 22-23 Aprile
Fano Centro Storico

www.olea.info, www.oroditalia.info - 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
concorsi@olea.info

Web: 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
francesca.fortuni@gmail.com

PRENOTAZIONI ALBERGHI

Alberghi Consorziati Fano
0721-827376

e.mail info@fanonline.it

IL PROGRAMMA DETTAGLIATO
SUL SITO WWW.OLEA.INFO



O.L.E.A.

