

**L'olio per passione**  
Concorso per gli oli extravergini di oliva di produzione **amatoriale**  
**4<sup>a</sup> Edizione 2024**  
**Fano 14 dicembre 2024**



### **Il Concorso e le finalità del progetto**

Anche per questa campagna olivicola 2024, per la quale è prevista una buona produzione di olive in tutta la Regione Marche, **O.L.E.A.** promuovono il presente concorso **L'Oro di Casa**.

Il Premio **L'Oro di Casa** - l'olio per passione, è ideato e promosso da **O.L.E.A.** con l'obiettivo di fornire un servizio utile ai produttori e ai consumatori e, con questo progetto, contribuire a promuovere e conservare la cultura e la tradizione dell'olivo e dell'olio nelle famiglie italiane, specie per le nuove generazioni.

Il Concorso è rivolto ai tantissimi cittadini che si riconoscono quali olivicoltori **amatoriali**, che non svolgono una attività agricola professionale, non possessori di Partita IVA e che, per pura passione, coltivano l'olivo e producono olio, solo per l'autoconsumo familiare, senza vendita di alcun genere.

Il concorso ha lo scopo di incentivare la produzione e migliorare il livello qualitativo di questi oli, promuovendo giuste tecniche di coltivazione e le innovative metodologie di trasformazione, favorire inoltre un consumo consapevole e un corretto utilizzo di questi oli nell'alimentazione dei consumatori e nella cucina della tradizione dei vari territori italiani, sia per il loro valore gastronomico che salutistico, assodato che l'olio buono da sapore e fa bene.

L'obiettivo di O.L.E.A. è anche quello di gratificare l'impegno dei piccoli produttori e premiare gli oli ritenuti meritevoli, ma soprattutto di fornire loro suggerimenti e indicazioni utili, sulle caratteristiche organolettiche e qualitative degli oli presentati.

Questo modello di olivicoltura familiare è un sistema produttivo imperniato sulla capacità dei vari produttori amatoriali di tenere viva la tradizione e l'amore per l'olivo e per l'olio, coltivare con scrupolosa premura i loro piccoli oliveti, contribuendo alla salvaguardia del paesaggio olivicolo e rurale, svolgendo un importante ruolo ambientale, sociale ed economico.

Da qui la volontà di O.L.E.A. di richiamare l'attenzione su questa importante quota dell'olivicoltura nazionale, fatta dalla numerosa schiera dei tanti amanti dell'olivo e dei suoi migliori frutti, certi di creare pregiati oli... **L'Oro di Casa**.

L'evento gode del patrocinio della Regione Marche, del Consiglio Regionale Marche, della Provincia di Pesaro Urbino, del Comune di Fano, della collaborazione dell'I.I.S. – A. Cecchi e l'Associazione Viandanti dei Sapori e il contributo della BCC di Fano.

La cerimonia di premiazione e la consegna dei Riconoscimenti, degli Attestati e delle Schede di valutazione del Premio **L'Oro di Casa**, prevista per il giorno **Sabato 14 dicembre a Fano**, alle ore 16.00, presso l'Aula Formativa della Protezione Civile al CODMA di Fano. Sarà l'occasione per incontrarsi e festeggiare con tutti i produttori **amatoriali**, la nuova produzione 2024.

La partecipazione al Concorso, per questa edizione, è **GRATUITA**.

**Buon olio a tutti.**

L'Organizzazione O.L.E.A.

Fano, 15 ottobre 2024

**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 Comitato di Assaggio** e Sala Panel: Via Brodolini, 5 - 60035 Jesi AN

**Info e contatti:** Sito web: [www.olea.info](http://www.olea.info) e-mail: [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info) – [concorsi@olea.info](mailto:concorsi@olea.info) - Fax. 071-7959015

**Presidente:** Renzo Ceccacci 335 385189 - **Direttore:** Giorgio Sorcinelli 338 8328092 - **Segretario:** Costantino Piermaria 347 0176041

**Amministrazione:** Mara Beciani 338 7798125 - **Segreteria concorsi:** Elisabetta Ambrosetti 329 1269696

**Delegati OLEA Marche:** **Prov. Ancona** Giuliano Zannotti 333 2507269 **Prov. di Pesaro-Urbino** Gianluca Cespuoglio 333 6980844

**L'olio per passione**  
Concorso per gli oli extravergini di oliva di produzione **amatoriale**  
**4<sup>a</sup> Edizione 2024**  
**Fano 14 dicembre 2024**



## REGOLAMENTO

### IL CONCORSO

Il Concorso Premio **L'Oro di Casa** - l'olio per passione, è rivolto ai tantissimi cittadini che si riconoscono quali olivicoltori **amatoriali**, che non svolgono una attività agricola professionale, non possessori di Partita IVA e che, per pura passione, coltivano l'olivo e producono olio, solo per l'autoconsumo familiare, senza vendita di alcun genere. La partecipazione al Concorso è, per questa edizione, **GRATUITA**.

### MODALITA' DI PARTECIPAZIONE E CONSEGNA DEI CAMPIONI

- 1) Per partecipare al concorso, i produttori amatoriali, dovranno inviare la Domanda di partecipazione compilando il relativo modulo di iscrizione e consegnare i campioni in concorso, **entro il 25 novembre 2024**;
- 2) I produttori amatoriali dovranno aver prodotto **non più di 300 litri** di olio dalle olive coltivate dal medesimo;
- 3) E' possibile partecipare con il **massimo di 2 campioni** di oli diversi da indicare in Domanda;
- 4) I partecipanti dovranno inviare o consegnare, per ogni campione in concorso, **1 (una)** bottiglia di olio della capacità di almeno **litri 0,50**, con su applicata una etichetta adesiva riportante, in maniera chiara e leggibile: **Nome e cognome, numero o sigla per ogni campione, data, comune di residenza, nome dell'olio**.  
Le bottiglie utilizzate devono essere nuove e pulite.
- 5) Tutte le informazioni saranno fornite tramite la posta elettronica, whatsapp e la pagina Facebook **L'Oro di Casa**.

### DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

La Domanda di partecipazione è scaricabile dal sito [www.olea.info](http://www.olea.info) – o richiesta a [concorsi@olea.info](mailto:concorsi@olea.info) o WhatsApp al numero 329 1269696 Elisabetta.

### SCADENZA CONSEGNA DOMANDE E CAMPIONI

- **La Domanda**, compilata in ogni voce, potrà essere inoltrata all'indirizzo mail [concorsi@olea.info](mailto:concorsi@olea.info) o consegnata insieme ai campioni.
- **Scadenza** di presentazione delle Domande e consegna dei campioni: **Lunedì 25 novembre 2024**

### CONSEGNA E RECAPITO DEI CAMPIONI

I **campioni** (e le Domande di partecipazione in originale) **potranno essere spediti o consegnati a mano, presso:**

- **Bar dalla Franci** - via Campanella, 1, - 61032 **Fano** (PU), attiguo alla sede di O.L.E.A.;
- **Ufficio O.L.E.A.** - c/o CODMA, via Campanella, 1- 61032 **Fano** (PU), previa telefonata al n. 338 8328092.
- **O.L.E.A.** - c/o I.I.S. "A. Cecchi", via Caprile, 1- 61121 **PESARO**;
- c/o **Sapori e Aromi d'Autunno** - Mostra mercato- **Info point O.L.E.A.**, CODMA, via Campanella, 1- 61032 **Fano** (PU) nelle **domeniche 17 e 24 novembre**.

### VALUTAZIONE DEGLI OLI E PREMIAZIONI

Tutti gli oli pervenuti saranno valutati da una Commissione di esperti assaggiatori facenti parte del Comitato di Assaggio professionale di O.L.E.A., riconosciuto dal MiPAAF - Ministero delle Politiche Agricole, secondo il metodo O.L.E.A. studiato e applicato per i Concorsi nazionali e internazionali da essa organizzati, riservati ai produttori professionali e in linea con la metodologia internazionale del C.O.I.- Consiglio Oleicolo Internazionale, le norme U.E..

Il Giudizio della Giuria è inappellabile. I punteggi assegnati agli oli non saranno pubblicati.

**Agli oli ritenuti meritevoli saranno assegnati Attestati di Menzioni di Merito o Menzioni di Qualità, secondo fasce di merito. Ai primi classificati potranno essere assegnate Targhe o Diplomi e a tutti gli altri Attestato di Partecipazione.**

**Al produttore sarà inoltre consegnata la Scheda di valutazione organolettica degli oli, non utilizzabile ai fini commerciali.**

**La cerimonia di premiazione**, alla presenza dei produttori e delle autorità, si terrà a **Fano, Sabato 14 dicembre 2024**, alle ore 16.00 c/o l'Aula Formativa della Protezione Civile di Fano, presso il CODMA di Fano.

### INFO E CONTATTI

**Segreteria concorso:** Indirizzo e-mail: [concorsi@olea.info](mailto:concorsi@olea.info) o [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info)

Cell. e WhatsApp: **Elisabetta Ambrosetti** 329-1269696 / **Costantino Piermaria** 347-0176041

**Coordinamento:** 338-8328092 Giorgio Sorcinelli

**Delegati OLEA:** **Prov. Ancona** 333-2507269 Giuliano Zannotti - **Prov. di Pesaro-Urbino** 333-6980844 Gianluca Cespuglio

L'olio per passione  
Concorso per gli oli extravergini di oliva di produzione amatoriale  
4<sup>a</sup> Edizione 2024  
Fano 14 dicembre 2024



**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE**

Da inviare via e.mail a [concorsi@olea.info](mailto:concorsi@olea.info) o allegare ai campioni da consegnare **entro il 25 novembre 2024**

**Il sottoscritto:**

Cognome e nome \_\_\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_

indirizzo \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

Attività/Professione \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_ telefono \_\_\_\_\_

titolare  affittuario dell'oliveto sito in Comune di \_\_\_\_\_

**Chiede** di partecipare al Concorso **L'Oro di Casa** - L'olio per passione - 2024, con i seguenti campioni (max 2):

con  n. 1 campione di olio  monocoltivar o  Blend Nome olio \_\_\_\_\_  
varietà \_\_\_\_\_

con  n. 1 campione di olio  monocoltivar o  Blend Nome olio \_\_\_\_\_  
varietà \_\_\_\_\_

**Notizie sulla produzione:**

**N. piante di olivo:** \_\_\_\_\_ **Olive raccolte:** Qli: \_\_\_\_\_ **Olio prodotto:** Litri \_\_\_\_\_

**Varietà principali:** \_\_\_\_\_

**Luogo di produzione:** Comune \_\_\_\_\_ Località o Via \_\_\_\_\_

**Sistema di raccolta:**  manuale  con agevolatori  con scuotitori

**Data della raccolta:**  mese di ottobre  mese di novembre

**Sistema di molitura e di estrazione:**  tradizionale a macine e presse  a ciclo continuo  2 o 3 fasi, misto

**Modalità di conservazione dell'olio.** Contenitori di  vetro  lattine acciaio  altro \_\_\_\_\_

**Il sottoscritto dichiara:**

- 1) di essere un produttore a puro titolo amatoriale;
- 2) di aver prodotto **non più di 300 litri** di olio dalle olive coltivate dal medesimo;
- 3) che gli oli inviati al concorso sono di propria produzione e che gli stessi non sono oggetto di commercializzazione verso terzi, ma utilizzati solo per autoconsumo familiare;
- 4) di accettare il Regolamento del concorso.
- 5) allega alla Domanda n.  1.  2 campione/i di olio.

Luogo e data: \_\_\_\_\_

Il produttore amatoriale

firma \_\_\_\_\_

N.B.: Compilare tutti i campi e spuntare le caselle interessate.

**Promemoria scadenze:**

**Consegna** Domande e campioni **entro Lunedì 25 novembre 2024;**

**Recapiti:**

- **Bar dalla Franci** - via Campanella, 1, - 61032 **Fano** (PU), attiguo alla sede di O.L.E.A.;
- **Sede O.L.E.A.** - c/o CODMA, via Campanella, 1- 61032 **Fano** (PU), previa telefonata al n. 338 8328092;
- **O.L.E.A.** - c/o I.I.S. "A. Cecchi", via Caprile, 1- 61121 **PESARO**;
- c/o **Sapori e Aromi d'Autunno** - Mostra mercato - **Info point O.L.E.A.**, CODMA, **Fano** (PU), nelle **domeniche 17 e 24 novembre**.