



Gent.mo Produttore
Spett.le Azienda

Oggetto: **Premio "L'Oro delle Marche" 2024** - 25° Concorso Regionale degli Oli Extravergini di Oliva.
Invito Gran Galà dell'Olio e Sapori e Aromi d'Autunno 2024 - Fano PU.

Con l'approssimarsi della nuova campagna olearia 2024/25 che, per la nostra regione Marche, si sta prefigurando abbastanza buona dal punto di vista produttivo e in aumento rispetto alla precedente, **O.L.E.A.** – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori – APS, intendendo perseguire l'idea che il confronto sia una delle chiavi per migliorare la qualità del prodotto, farlo conoscere ed apprezzare ai consumatori, ha indetto la 25ª edizione del Premio **"L'Oro delle Marche"** 2024.

In quest'ottica "L'Oro delle Marche" vuole essere una vetrina degli oli regionali di qualità nelle diverse varietà.

Gli oli blend e monocultivar saranno confrontati e valutati per evidenziare il meglio della produzione regionale.

La serietà e fondatezza de "L'Oro delle Marche" sono attestate dal patrocinio di Autorità, Enti e Associazioni che hanno compreso il valore e il significato dell'iniziativa attivata da O.L.E.A., che da circa trent'anni opera per sviluppare la conoscenza di una delle eccellenze dell'agricoltura regionale e nazionale.

L'Oro delle Marche anticipa la 16ª edizione del Premio nazionale **"L'Oro d'Italia"** 2025 e la 14ª edizione del Premio Internazionale **"L'Oro del Mediterraneo"**, le cui selezioni si terranno nel corso del mese di febbraio 2025 e per i quali informeremo tempestivamente le aziende.

La cerimonia della premiazione si terrà **Sabato 14 dicembre 2024** a Fano PU, nell'Aula Formativa della Protezione Civile di Fano, presso il CODMA, in occasione del **"Gran Galà dell'Olio Marchigiano"** 2024, in appendice alla XXXVI edizione della storica Mostra mercato **Sapori e Aromi d'Autunno**® - **Il Salotto del Gusto**® delle Marche e sarà il momento della gratificazione dei produttori che, di fronte alle Autorità, ai convenuti e ai media, vedranno il giusto riconoscimento alla passione ed al loro lavoro.

Ricordiamo a tutti i produttori olivicoli e frantoiani delle Marche che è in piena attività il Panel-Comitato di assaggio professionale OLEA, operante presso il Centro di analisi sensoriale O.L.E.A., in via A. Don Battistoni, 1, Jesi (AN) a disposizione per una valutazione professionale dei propri oli extravergini per il rilascio di profili sensoriali e certificazioni ufficiali.

Il Comitato, riconosciuto dal Mi.P.A.A.F., è abilitato al rilascio delle certificazioni ai fini commerciali, di cui ai Reg.ti U.E. (Reg.to delegato UE) 2022/2104, (Reg.to di Esecuzione) 2022/2105 e Norma C.O.I. T/20. Doc.15, a costi per Voi particolarmente vantaggiosi. Vedi condizioni nel regolamento del Concorso.

O.L.E.A sarà comunque onorata di averVi presenti, con i Vostri oli extravergini, come sempre di alta qualità, a questo traguardo della 25ª edizione de "L'Oro delle Marche" 2024, augurandoVi successo e soddisfazione.

IMPORTANTE OPPORTUNITA' PER I PRODUTTORI:

Per l'occasione, grazie alla disponibilità dell'Associazione Viandanti dei Sapori organizzatrice della Mostra mercato **Sapori e Aromi d'Autunno**, per favorire i produttori iscritti al concorso nella promozione e vendita dei loro oli e delle altre produzioni aziendali, **nelle domeniche 17 e 24 novembre, saranno messi a disposizione, al costo simbolico di € 40.00 cadauno, più IVA, n. 10 spazi espositivi, in area coperta da allestire in proprio, della superficie di metri 3x2, comprendente un tavolo da mt. 2.20 e una sedia.** Qualora richiesto potrà essere fornito, a cura dell'organizzazione, un gazebo da mt. 3x3, al costo ulteriore di € 60.00, più IVA. I produttori interessati a questa preziosa opportunità, sono tenuti a comunicare la propria disponibilità **entro il 28 ottobre**, valida per tutte le due domeniche, a Viandanti dei Sapori, al n. **WhatsApp 393 5146483 Marika, della Segreteria di Sapori e Aromi**, indicando nome dell'azienda e richiedere il Regolamento e domanda di partecipazione alla mostra mercato. Saranno accettate solamente le prime 10 domande pervenute. L'organizzazione provvederà a ricontattarVi e ad inviarVi la domanda di cui sopra.

Cordiali saluti e Buon Olio a tutti.

Pesaro, 5 ottobre 2024

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

Info e contatti Segreteria concorso:

segreteria@olea.info - concorsi@olea.info

Cell. e WahtsApp 329.1269696 Elisabetta – 347.0176041 Costantino – 338.7798125 Mara – 338.8328092 Giorgio

Allegati: Regolamento, domanda di partecipazione, manifesto L'Oro delle Marche e Sapori e Aromi d'Autunno, Modulo richiesta panel test.

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)

Sito web: www.olea.info e.mail: segreteria@olea.info - Fax. 071-7959015 - tel. 3388328092 - 3387798125