

PATROCINIO



REGIONE MARCHE
Giuseppe di Torino



Provincia di Macerata
Associazione di Agricoltori



macerata
comune di macerata



Banca
Marche



PRO LOCO
PIEDIRIPA



APROL
MACERATA



OLEA
LABORATORIO
CENTRO

organizzano il premio

"L'ASCELLU D'ORO"

2^a selezione

"DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA DELLA PROVINCIA DI MACERATA"

sabato 4 luglio 2009
presso l'Azienda Agraria "Lucangeli"
contrada Valle, 27 - Macerata

INVITO



Coldiretti



CONFEDERAZIONE
ITALIANA
AGRICOLTORI



COPAGRI
Confederazione Produttori Agricoli
ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI



CONSORZIO AGRARIO
DI MACERATA



Assam
Associazione Produttori Agricoli della Marche



Aioms
Associazione Interregionale
Olivicola del Piede Adriatico



A.P.I.M.A.I.
Sez. FRANTOIANI

PRO LOCO PIEDIRIPA e A.PR.OL

**Patrocino REGIONE MARCHE - PROVINCIA COMUNE
CAMERA DI COMMERCIO DI MACERATA**

nell'ambito della XXIV rievocazione storica della trebbiatura e
XIV riproposizione degli antichi mestieri

ORGANIZZANO IL CONVEGNO

"ASPETTI SALUTISTICI DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA"
sabato 4 Luglio 2009 presso il Salone Granaio dell'Azienda
Agraria Lucangeli - Contrada Valle, 27 di Macerata

Programma del Convegno

Ore 9,00: Caffè di Accoglienza.

Ore 9,30: Saluto delle Autorità.

Pio Tacconi, Pres. Pro Loco Piediripa

Stefano Di Pietro, Ass. Comune di Macerata

Presidente Provincia di Macerata

Assessore Agricoltura Provincia di Macerata

Giuliano Bianchi, Pres. C.C.I.A.A.

Lauro Costa, Pres. Banca delle Marche

Paolo Petri, Ass. Regione Marche.

Moderatore: **Silvano Ramadori**

Ore 10,00: Relazioni:

Giorgio Pannelli: L'origine dei composti positivi
dell'olio da olive.

Barbara Alfei: Impatto sensoriale dei composti
positivi dell'olio da olive.

Renzo Ceccacci: Il ruolo dell'olio da olive nella
salute delle persone.

Angelo Mangoni: Etichettatura ed informazioni
nutrizionali

Dibattito

Degustazione guidata

Ore 13,00: Premiazione: PREMIO "L'ASCELLU D'ORO":

Ore 13,30: Pranzo offerto ai partecipanti dall'Associazione
PRO LOCO Piediripa.

Ore 16,00: Seduta di assaggio certificata di Oli extravergine
di oliva.

Per la "seduta" è obbligatoria la prenotazione ai
seguenti numeri telefonici:

Federico Cappelletti: 3339783252

Demetrio Ruffini: 3356671496

Per informazioni:

PROLOCO PIEDIRIPA - Piazza Salvo d'Acquisto, 14- Piediripa (MC)

Tel. e Fax: 0733.280121 - 3385691493

Per A.PR.OL - Demetrio Ruffini: Tel. 3356671496

PRO LOCO PIEDIRIPA E A.PR.OL. MACERATA
XXIV Rievocazione Storica della Trebbiatura e della XIV riproposizione
degli Antichi Mestieri il 25 giugno e 5 luglio 2009

ORGANIZZANO IL PREMIO

"L'ASCELLU D'ORO"

2a selezione

"DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA DELLA PROVINCIA DI MACERATA"

sabato 4 luglio 2009

La Pro Loco di Piediripa, in collaborazione con A.PR.OL di Macerata ed O.L.E.A. (Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori), con il patrocinio del Comune di Macerata, della Provincia e della Camera di Commercio di Macerata e delle Associazioni Maceratesi: Coldiretti, Confagricoltura, C.I.A, APIMAI, Co.Pa.Gri, Ampo, Aioma, promuovono la 2° selezione degli oli della Provincia di Macerata per l'assegnazione del premio "L'ASCELLU D'ORO":

LA "SELEZIONE" ha come finalità:

- 1- La sensibilizzazione degli "olivicoltori" e dei titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità dell'olio;
- 2 - Lo stimolo agli "olivicoltori" a curare l'immagine per la presentazione del prodotto sui mercati;
- 3 - La valorizzazione dei migliori oli extravergini di oliva prodotti nel territorio maceratese, per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori.
- 4 - La promozione del territorio: sfruttando l'olio come prodotto di punta ed elemento attrattivo.

È istituito un COMITATO ORGANIZZATORE composto da:

- Un rappresentante della Pro Loco di Piediripa con funzione di Presidente;
- Un rappresentante per ogni singola Associazione di prodotto;
- Un rappresentante della CCIAA di Macerata;
- Il referente O.L.E.A. della Provincia di Macerata, con funzioni di Segretario e con il compito di seguire l'organizzazione logistica alla costituzione della Commissione di Assaggio.
- Il Comitato Organizzatore si rende garante del rispetto e delle finalità che si ispirano alla selezione.

Regolamento di partecipazione

Art. 1 - Alla selezione possono partecipare tutte le Aziende Olivicole e Frantoiani della Provincia di Macerata. Il quantitativo minimo per la partecipazione è:
- per le aziende agricole Kg. 100 di olio prodotto nell'ultima campagna olivicola;

- per i frantoiani Kg 1000 di olio prodotto nell'ultima campagna olivicola;

Art. 2 - I partecipanti dovranno far pervenire i campioni di olio entro le ore 20 del 26 giugno 2009 presso la sede della "Pro Loco di Piediripa - Piazzale Salvo D'Acquisto, n. 14 - 62100 Piediripa di Macerata, sede della PROLOCO, aperta appositamente nei giorni 23 - 24 - 25 e 26 dalle ore 17 alle ore 20 del mese di giugno c.a.

Art. 3 - I partecipanti interessati alla selezione dovranno consegnare:

- a) Due bottiglie di olio di litri 0,500;
- b) Versamento quota di partecipazione di Euro 10,00 alla consegna dei campioni;
- c) Domanda di adesione alla Selezione che dovrà contenere, sotto la responsabilità del Richiedente, le seguenti dichiarazioni:
 - 1 - Ragione Sociale e relativo indirizzo;
 - 2 - Per le Aziende Agricole: ubicazione degli oliveti (Comune e località) da cui deriva la partita di olio maggiore o uguale a Kg. 100;
 - 3 - Per i Frantoiani: dichiarazione di origine delle olive e quantità di olio derivante del campione, maggiore o uguale a Kg 1000.Il Comitato si riserva di controllare la veridicità dei dati dichiarati.
- d) La domanda di partecipazione e relativo verbale, potranno essere redatti al momento della consegna dei campioni.

Art. 4 - I campioni di OLI saranno sottoposti all'esame organolettico effettuata da una "Commissione di Assaggio" diretta da un "Capo Panel" costituita da membri di Panel Ufficiali o iscritti agli elenchi regionali degli Assaggiatori o che ne abbiano i titoli e comunque tutti iscritti all' Ass. OLEA. Non potranno partecipare ai lavori della Commissione gli "assaggiatori" che abbiano in concorso oli prodotti della propria Azienda.

Art. 5 - Il Comitato è garante che i campioni, sottoposti all'esame organolettico, saranno resi rigorosamente anonimi e mantenuti tali da un Pubblico Ufficiale che inoltre assicurerà la correttezza di svolgimento dei lavori di selezione fino al momento di abbinare la graduatoria stilata dalla "Commissione":
Il giudizio del "Panel" di selezione sarà definitivo ed inappellabile.

Art. 6 - Verranno premiati in sezione distinte GLI OLI PRIMI CLASSIFICATI delle aziende olivicole e dei frantoiani.

Art. 7 - La cerimonia di premiazione avverrà alle ore 13,00 di sabato 4 luglio 2009, al termine del Convegno "ASPETTI SALUTISTICI DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA" che si terrà nell'Antico Granaio dell'Azienda Agraria Lucangeli in c.da Valle, 27 di Macerata